

I. szám 1979

Ára 4.— Kés Magyar-
országon 10.— Ft

Barátnő



BARÁTNŐ

Megjelenik évente kilencszer — Kiadja a Szlovákiai Nőszövetség KB Živena kiadóvállalata, 897 19 Bratislava, Nálepkova 15 — Vezető szerkesztő: Haraszt-Mészáros Erzsébet — Szerkesztőség 801 00 Bratislava, Martanovičova 20 — tel. 549 25 — Ára 4,— Kcs — Előfizetési díj az I. félévre 20,— Kcs, a II. félévre 16,— Kcs — Szedés és fotoretusálás: Východoslovenské tlačiarne, n. p., 042 67 Košice, Švermova 47 — Nyomja: Polygrafické závody, n. p., Bratislava-Krasňany — Terjeszti a Posta Hírlapszolgálat PNS — Megrendelhető bármely postahivatalban és kézbesítőnél. Csekk-számlaszám: 45913 — A külföldi megrendeléseket a Posta Központi Sajtókiviteli Szolgálat — PNS — Ústredná expedícia tlače, Bratislava, Gottwaldovo námestie 48/VII. intézi el — SÚTI 6/21 engedélyével. Magyarországon terjeszti a Magyar Posta. Előfizethető bármely postahivatalnál, a kézbesítőnél és a Posta Hírlap Irodánál (Budapest 1900, Józsefnádor tér 1) — Előfizetési díj egyéni, évi 90,— Ft. Példányonkénti ára változatlan. Csekk-számlaszám: MNB 215-96162.

Címlapunkon Huszár Tibor felvétele

UTAZZUNK

Kedves Olvasóink!

Akik hetilapunkat, a NŐ-t is olvassák, már értesültek arról, amit a Barátnő olvasóival csak ezúttal tudathatunk, hogy kisorsoltuk múlt évi nagyvételkedőnk nyerteseit.

Az Utazzunk együtt versenybe igen sok olvasónk kapcsolódott be annak ellenére, hogy a válaszok mind a hetilapunkban, mind a kézikönyvünkben feladott kérdésekhez kötődtek, és így igényesebb volt minden eddigi versenyünkénél. Mégis több száz volt azoknak a versenyzőknek a száma, akik minden kérdésre helyesen választottak és bekeverültek a sorsolásba, hogy külön jutalmat is kapjanak. Mert ahogy Darabos Lászlóné versenyzőnk írta: — Akkor is nyertes leszek, ha nem sikerül bejutnom a díjazottak közé. Mindenkit csábít valamelyik díj elnyerésének a lehetősége, de higgyék el — s azt hiszem ezt sokunk nevében elmondhatom — nemcsak azért veszünk részt a vetélkedőben. Nyeremény már az is, ha egy szép élménnyel, ismerettel gazdagabbak lettünk, amit a vetélkedő nyújtott. Ezért lennénk hálásak, ha a jövőben is helyet adnának lapjainkban az ilyen hasznos szórakozásnak.

Szívesen eleget teszünk olvasóink kérésének, mert többen is fordultak hozzánk hasonló igénnyel. Mi viszont azt kérjük, írják meg javaslataikat, ötleteiket a vetélkedő témájára vonatkozóan, vagyis azt, hogy milyen területet érintsünk, barangoljunk be vagy elevenítsünk fel következő versenyünkben.

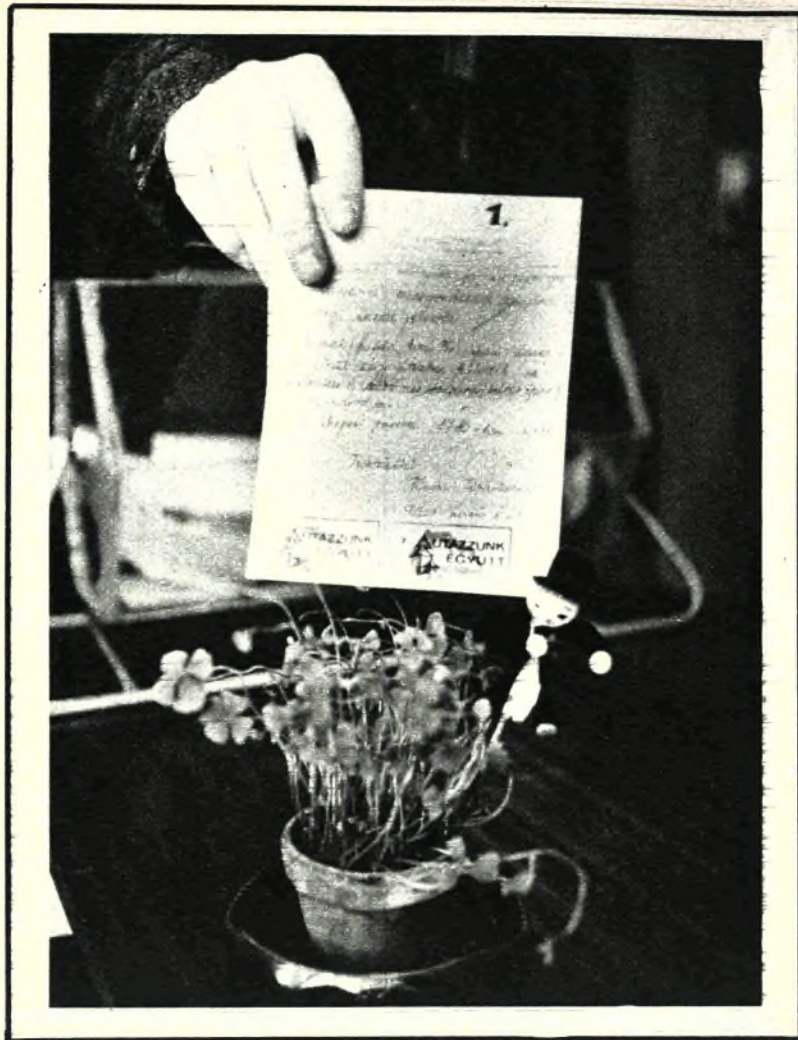
És most már következék azoknak a szerencsés olvasóinknak névsora, akiknek nevét František Kováč mérnök, az Idegenforgalmi Kormányhivatal képviselője húzta ki a szerencsekerékből.

- | | | | |
|---|--|-----------------------|---|
| 1. díj: egyhetes, kétszemélyes téli üdülés a Magas-Tátrában | — Vincze Tivadarné, Zonc (Tureň) | 12. díj: Hálózsák | — Török Erzsébet, Tomalja (Šafárikovo) |
| 2. díj: egyhetes, kétszemélyes téli üdülés az Alacsony-Tátrában | — Király Gabriella, Aj (Háj) | 13. díj: Hálózsák | — Balogh Lászlóné, Királyrév (Kráľov Brod) |
| 3. díj: egyhetes, kétszemélyes téli üdülés az Alacsony-Tátrában | — ifj. Kardos Jánosné, Gömörhorka (Gm. Hôrka) | 14. díj: Hálózsák | — Tóth Ilona, Hetény (Chotin) |
| 4. díj: Táskarádió | — Jakub Lászlóné, Ajnácskő — (Hajnáčka) | 15. díj: Hálózsák | — Lelovsky Zsuzsa, Csifár (Čifáre) |
| 5. díj: Táskarádió | — Novák Márta, Csallóközarányos (Zlatná n/Ostr.) | 16. díj: Hálózsák | — Fülöp Szilvia, Csúz (Dubník) |
| 6. díj: Táskarádió | — Nagy Livia, Lúcs (Lúč) | 17. díj: Hálózsák | — Hollósy Tiborné, Szombathely |
| 7. díj: Négyseemélyes Split sátor | — Vámos Lászlóné, Bély (Biel) | 18. díj: Hálózsák | — Pelle Erzsébet, Rimaszombat (Rim. Sobota) |
| 8. díj: Kétszemélyes Duo sátor | — Német Istváné, Egyházfiaakcsa (Kost. Kračany) | 19. díj: Hálózsák | — Juhász Izolda, Fülek (Fifakovo) |
| 9. díj: Kétszemélyes Tábor sátor | — Fekete Gáborné, Hetény (Chotin) | 20. díj: Hálózsák | — Bacskai Gizella, Kisgéres (Malý Horeš) |
| 10. díj: Kétszemélyes Tábor sátor | — Borgula Júlia, Málás (Málaš) | 21. díj: Gumimattarac | — Nagy Hedvig, Szimó (Zemné) |
| 11. díj: Hálózsák | — Török István, Krasznahorkavárslja (Krh. Podhradie) | 22. díj: Gumimattarac | — Dorók Marián, Nagydaróc (Vef. Drovce) |
| | | 23. díj: Gumimattarac | — Hanulák Júlia, Nyárasd (Topoľníky) |

EGYÜTT!

24. díj: Gumimatrac — Tóth Mária, Sószelece (Selice)
25. díj: Gumimatrac — Varga Ilona, Alsószeli (Dolná Saliba)
26. díj: Kempingasztal két székkal — Magyarics Ferencné, Galánta
27. díj: Kempingasztal két székkal — Szűcs Lászlóné, Melléte (Meliata)
28. díj: Kempingasztal két székkal — Mészáros Mária, Gúta (Kolárovo)
29. díj: Kempingasztal két székkal — Nagy Mihály, Diószeg (Sládkovičovo)
30. díj: Kempingasztal két székkal — Fedorka József, Bodrogszerdahely (Streda nad Bodr.)
31. díj: Hűtőtáska — Kaprinay Lászlóné, Nagyfödemes (Veľké Úľany)
32. díj: Hűtőtáska — Dankó Ferencné, Bodrogszerdahely (Streda nad Bodr.)
33. díj: Hűtőtáska — Bitter Piroska, Csallóközarányos (Zlatná n/Ostr.)
34. díj: Hűtőtáska — Mácai Mária, Helemba (Chľaba)
35. díj: Hűtőtáska — Baffi Gabriel, Krasznahorkaváralja (Krh. Podhradie)
36. díj: Hűtőtáska — Farkas Péterné, Áj (Háj)
37. díj: Hűtőtáska — Horváth Mária, Rozsnyó (Rožňava)
38. díj: Hűtőtáska — Gulis Dezső, Zseliz (Želiezovce)
39. díj: Hűtőtáska — Dorók Erzsébet, Nagydaróc (Veľké Dravce)
40. díj: Hűtőtáska — Szedlák Mária, Nádszeg (Trstice)
41. díj: Hátizsák — Bartoš Mária, Perbete (Pribeta)
42. díj: Hátizsák — Svoboda B. Hviezdoslavovo
43. díj: Hátizsák — Wojacsek Erzsébet, Budapest
44. díj: Hátizsák — Vámos László, Bély (Biel)

A nyerteseknek gratulálunk!



A SZLOVÁK IDEGENFORGALMI
KORMÁNYBIZOTTSÁG
ÉS A NŐ SZERKESZTŐSÉGE
KÖZÖS VERSENYE



Szemünk fénye

a gyermek

Hároméves lehettem, amikor először magamra hagytak. Csak a szomszédba mentek át, amíg én aludtam, de gyerek-ösztönömmel megéreztem álmomban, hogy megsűrűsödött a csönd körülöttem, nem motoztak ismerős zajjal a lakásban. Bejártam az irdatlan nagyra nőtt szobákat, a sarokba bújtam, amikor lábam alatt megnyikordult a padló, a nagy hasú szekrény vigyorogva nézte, amint előtte tétovázom, nem mertem belekukkantani, hátha elrejtőzött benne valaki. Esti álmaim riogatója, aki elől a paplan alá húztam a lábam, nehogy hideg, vizenyős kezével megfogja. Bömbölve vertem az ajtót — anyu, apu, hol vagytok? Gyertek haza! — Könnyeim sós ízét ma is nyelvemen érzem. — Hozd a kisléket, állj rá, úgy eléred a zárat, ne félj, itt vagyunk. — Az ajtó páncélként állt köztünk. És én nem mertem visszamenni a szobába a kislékért. Az ajtót a szomszéd feszi-

tette ki, zokogva menekültem anyámhoz.

Kétnapos szolgálati útra készültem. A bevásárlás-mosás-főzés-vasalás hajszájában nem figyeltem eléggé lányomra. Ott boklászott mellettem, csipegette a szöszmösöket, vitte szorgalmasan a szemébe, vidáman lubickolt a kádban, locsolta magára a vizet műanyag halacs-kájából, elégedetten ölelte magához kopott macskóját, elaludt, dudliját csattogtatva. Reggel még álmodhatott valamit, amikor indultam, a törökbasát meg a törpeket emlegette.

Másnap késő este már a lépcsőházban meghallottam keserves zokogását. — Mama, hol van mama? — Nyakamba csimaspaszkodott, vigasztalhatatlan volt. Együtt feküdtünk le, de még álmában is a kezemet kereste. Negyedóránként fölriadt, s ha elfordítottam arcom, föléem hajolt — Mama, ide nézz! — görbült le a

szája. Megdöbentem. Becsaptam, kijátszottam a gyereket! Nem vettem emberszámba. Nem beszéltem meg vele, hogy hosszú útra indulok, este apja fürdeti, ő ad neki vacsorát, s ha fölriad, ő csitítja. Érzékeny, kicsi lelkében mi játszódhatott le? Ki tudja. Elmondani, szavakba foglalni még nem képes minden lelki rezdülését, de az őt körülvevő világról sokat tud, sokkal többet, mint sejtettük. Azon az éjszakan fogadtam meg, soha többé. Soha többé nem tekintem gyerekeknek, minden őt közvetlen vagy akár közvetve érintő eseményt elmagyarázok neki, megbeszélék vele.

Apám, mióta megszülettem, beteg volt. Ha elment, tudtuk hová, azt is, mikor jön haza. Egyszer, egyetlenegyszer feledkezett meg erről. Azt mondta, délután jön. Estére hiába vártuk. Anyámat várta a gép, bányám éjfél előtt kimerülten zuhant az ágyba. Nővéremmel virrasztottunk

Gyere tornázzunk!

Tornázni hívjuk a fiatal szülőket és a gyerekeket, mégpedig nem is korcsoport szerint, hanem közös tornázásra, testgyakorlatra, sportjátékra. Hogy miért éppen a Szemünk fénye rovatunkban, azt is megindokoljuk.

Rovatunk címe — Szemünk fénye — egybefoglalja, kifejezi mindazt, mit jelent szüleinek a gyermek. Megadunk gyermekünknek mindent, hogy élte szép, fejlődése kiegyensúlyozott legyen. Előteremtjük az anyagi javakat, hogy semmiről se kelljen lemondania, minden kívánsága teljesüljön, de sokszor csak minimális időt szakítunk arra, ami személyiségfejlődésének igen lényeges forrása, az olyan játékos foglalkozásra, amelyben mindketten — szülő és gyermek — egyenlő partner-

ként veszünk részt. Pedig éppen ezek azok a percek, órák, amelyek az érzelmi kapcsolat teljesebb kibontakozását szolgálják. És tudjuk, az érzelmi kötődés olyan, mint a táplálék, amit gyermekünk egyetlen napon sem nélkülözhet.

Sok mindenről szó esett már Szemünk fénye rovatunkban, ami gyermekeink helyes életkörülményeinek

kialakítását, testi és szellemi fejlődésének javát szolgálja. Az új évben ezzel az új sorozattal szeretnénk hasznosak lenni. Olyan gyakorlatokat, játékokat ismertetünk, amelyek a szülő és a gyermek közös szórakozását s egyúttal egészségük megszilárdítását is szolgálják.

Mikor kezdjük a játékos tornát?

Már a csecsemőkorban. A kisbaba első három életévében alapozódnak meg ugyanis azok a funkciók, amelyekre későbbi fejlődése épül. Ezek elsősorban a mozgás, a helyesen artikulált beszéd és a családon belüli együttélés elemei szabályai. Mindezek alapját képezik annak a szocializációs folyamatnak, amelynek folyamán a gyermek társadalmi

lénygé válik. Hogy ezeket az alapokat a kicsi milyen légkörben színpantja be, meghatározóvá válik egész életére.

A testedző közös játékot kezdjük hát már a kis pólyással. Jókedvűen, sok-sok szeretettel mozgassuk meg először kezét, lábát, fokozatosan tanítsuk meg hátról-hasra, hasról-hátra fordulni majd kúszni, kezét fogva lépegetni egészen addig, míg kissé ugyan bizonytalanul, imbolyogva, de már megteszi az első önálló lépéseket. Ezekről az első közös tornagyakorlatokról múlt évi sorozatunkban már bővebben írtunk. Ebben az új sorozatban a két-hat éves gyerekekkel való közös testedző foglalkozásokról lesz szó.

Mikor tornázzunk a kisgyerekekkel?

Erre a kérdésre nem adhatunk egyértelmű választ. Egyik anyuka ugyanis a szülési szabadság után még otthon marad a gyermekgondozási szabadságon, a másik korábban megy vissza munkahelyére. Az egyik apukának meghatározott, másinak változó a munkaideje. Így a szülők maguk tudják a legjobban, hogy számukra a közös foglalkozás mikor a legalkalmasabb. Mi most csak azt mondjuk el, mikor a legmegfelelőbb a gyermek számára.

A reggeli torna felüldíti a kisgyereket. Elég ha öt-tíz percet tornázzunk

a telefonkészülék mellett, a kórházak számát böngésztük. — Nem, nincs, senkit, csak egy asszonyt — a reménytelenség elkábított, tudatunkba markolt. Tízéves ha lehettem, a fájdalommal ismerkedtem, szoktattam magamat a félelemhez. A nap végül is jól fejeződött be, apánk megérkezett, egy barátjánál töltötte az estét, de a rémület, a feszültség nem oldódott föl bennünk, ma is teherként cipeljük, hurcoljuk magunkban. Nem csaptak be bennünket, csak apám, akit ma is úgy emlegetnek volt tanítványai, hogy „jó ember volt, szigorú, de igazságos, jó ember“ megfedkezett valamiről. Az emlék kitörölhetetlen. Az éjjeli lámpa sárga fényének vakító csillogását érzem szememben, a padló ridegségét talpamon, tenyere meleg simogatását, amikor megérkezett, s fátyolos szemmel mondta — Vártatok? Ébren vártatok?

GRENDEL ÁGOTA

vele reggelenként. Utána sokkal vidámabb, elevenebb lesz egész nap. A könnyű, egyszerű gyakorlatok megmozgatják izmait, serkentik vérkeringését.

Sokkal igényesebb lehet azonban a délelőtti torna, amit ha csak lehet, a szabadban végezzünk; a parkban, játszótéren, kertben, a víz mellett, télen a havas hegyoldalon. A közösen végzett gyakorlatok most se tartanak tovább 15–20 percnél. Utána hagyjuk a kicsit szabadon, kedve szerint játszani.

Ebéd illetve alvás után is iktasunk be néhány perces frissítő mozgást. Ha délelőtt nem volt lehetőségünk levegőre vinni, délután ügyis kimegyünk vele és a szabadban végezzük tornagyakorlatainkat 15–20 percig.

A legtöbb családban az esti órák a legalkalmasabbak arra, hogy játszanak a gyerekek. Egy-két új akrobatikus gyakorlat beiktatásával, a régebbiek ismétlésével tegyünk hangulatossá a családi légkört. De mindig vacsora előtt. Mert teli gyomorral nem egészséges viháncolni, másrészt a játéktól, mozgástól felhevült kisgyerekek nehezen jön álom a szemére.

A családi együttlétre, hasonlóan a közös testedzésre általában a hétvége nyújtja a legjobb alkalmat. Szabad szombaton és vasárnap — míg az

NAGY LÁSZLÓ FELVÉTELEI



időjárás nem szól bele — kint a levegőn, a zöldben, a frissen hullott havon foglalkozunk a kicsivel. Az orvosok napközben a 10–17 óra közötti kint tartózkodást ajánlják. (Nyáridőben a déli órák helyett inkább reggel és este toldjuk meg egy-egy órával.)

Hogyan kedveltessük meg a tornát a kisgyerekekkel?

A kisgyerek általában szívesen, örömmel játszik. Ha nógatni kell, kimerült vagy valami más baja van. Betegség kerületi vagy ha túlságosan jól táplált, testsúlya fékezi a mozgásban, fáradékonnyá teszi. De akad olyan is, aki egyszerűen hajlamos a lustaságra. Ha csak az utóbbi a probléma, könnyen segíthetünk rajta. A legpróbbak önértetét is fel lehet ébreszteni. Buzdítgassuk: — ... hogy ne legyél olyan, mint a

mackó..., hogy gyorsan megtanulj úszni, mint a halacska... hogy ne maradj le a többi gyerek mögött...

A közös foglalkozást játékokkal kezdjük. Vidám hancúrozással. A két-évesssel már játszhatunk bújócskát, a hátunkra vesszük és lovagoltatjuk, vonatozzunk vele, mondókákat adunk elő utánzó mozdulatokkal és mindezt jókedvvel, hogy az arcáról le ne tűnjön a mosoly. Kint a szabadban átugrálunk egy kis akadályt, együtt lubickolunk a vízben, egy pillanatra alámerülünk, hogy megtanulja visszafogni a lélegzetét, télen hógolyót készítünk — ki milyen messzire tudja dobni; hóembert építünk, segítsen összehordani a havat, együtt húzzuk a szánkót és a sitalpon is megtehetjük együtt az első lépéseket.

(Következik: Tornagyakorlatot, de milyen?)

12-13 évesek:

Adám Erzsébet, 2023 Dunabogdány, Iskola út 2., Magyarország
Balázs Gabriella, 04404 Nová Bodva – Hosťovec 18., okr. Košice, CSSR
Csizmadia Olga, 92591 Kráľová n/Váhom 44., okr. Galanta, CSSR
Gál Mária, 98542 Veľké Dravce 211., okr. Lučenec, CSSR
Harangozó Annamária, 2855 Bokod, Erdélyi út 30., Magyarország
Kosinszky Judit, 92591 Kráľová n/Váhom 39., okr. Galanta, CSSR
Kovács Natália, 98601 Filakovo-Biskupice 295., okr. Lučenec, CSSR
Kutruč Katalin, 92542 Trstice 74., okr. Galanta, CSSR
Lukács Mária, 92506 Čierna Voda 166., okr. Galanta, CSSR
Majoros Mária, 98044 Rim. Sobota, Chanava 70., CSSR
Póta Erzsébet, 3400 Mezőkövesd, Pácsi út 38., Magyarország
Palkovics Adrienna, 97901 Rim. Sobota, TSK C-2/4., CSSR

14-15 évesek:

Agh Mária, 93011 Topoľníky, Hviezdová ul. 18., okr. Dun. Streda, CSSR
Benkő Etel, p. 94365 Kamenica n/Hronom, Bajtava 127., CSSR
Becse Jolán, 94304 Stúrovo-Obid 32., okr. Nové Zámky, CSSR
Balogh Eva, 7632 Pécs, Kertváros Kristína tér 1., Magyarország
Csadi Rozália, 92506 Čierna Voda, okr. Galanta, CSSR
Fazekas Lajos, 93565 Veľké Ludince 119., okr. Levice, CSSR
Hodossy Andrea, 93016 Vydrany, okr. Dun. Streda, CSSR
Illés Rozália, 6723 Szeged, II. ker., Be-rettyó u. 4., Magyarország
Kovács Judit, 98532 Veľká n/Ipom 169., okr. Lučenec, CSSR
Kányovics Katalin, 90024 Veľký Biel, Senecká 51., okr. Bratislava, CSSR
Kanyicska Zita, 94365 Bajtava 128., okr. Nové Zámky, CSSR
Molnár Ildikó, 6723 Szeged, II. ker., Bencafahát sor 12., Magyarország
Ujvári Éva, 94365 Kamenica n/Hronom, Bajtava 59., okr. Nové Zámky, CSSR
Varga Szilvia, 94304 Stúrovo-Obid 1., okr. Nové Zámky, CSSR
Varga Ildikó, 5100 Jászberény, Forgács u. 7., Magyarország

16-17 évesek:

Abaházi Livia, 07683 Plešany 207., okr. Trebišov, CSSR
Bedécs Mária, 98042 Rim. Sobota, Rad-novce 123., CSSR
Darvas Barnabás, 04425 SOV-Medzev, okr. Košice, CSSR
Fenyvesi Csilla, Dombóvár, Allende u. 12., Magyarország
Fonai Ibolya, 6723 Szeged, II. ker. Sziklai u. 14., Magyarország
Gáll Gyöngyi, 04955 Dlhá Ves-Kečovo, okr. Rožňava, CSSR
Gálík Iloná, 93541 Tekovské Lužany, ul. Hronská 23., okr. Levice, CSSR
Illés István, Budapest, XI. ker., Bánk-bán út 6., Magyarország
Kosár Éva, 94636 Kravany n/Dunajom, POU pri DM, okr. Komárno, CSSR
Kováčová Anna, 97400 Banská Bystrica, Zvolenská cesta 18., DM pri SOV n. p. Tesla, CSSR
Kulcsár Agnes, 05280 Spišská Nová Ves, DM-1, ul. kpt. J. Nálepku, CSSR
Lukács Mária, 05001 Revúca, VŠ-LTZ, okr. Rožňava, CSSR
Lichár Éva, 05001 Revúca, VŠ-LTZ, okr. Rožňava, CSSR
Mócs Angela, 05001 Revúca, VŠ-LTZ, okr. Rožňava, CSSR

Nagy Agnes, 05001 Revúca, VŠ-LTZ, okr. Rožňava, CSSR
Nagy Diana, 94636 Kravany n/Dunajom, POU pri DM, okr. Komárno, CSSR
Mókker Márta, 93577 Výchovce n/Ipom, okr. Levice, CSSR
Majoros Ibolya, 98044 Chanava 70., okr. Rim. Sobota, CSSR
Piriczka Katalin, 04458 Kechnec 65., okr. Košice-vidiek, CSSR
Siketová Zlatica, 99106 Želovce, TESLA-PESRANY, okr. Veľký Krtíš, CSSR
Szabó Erika, 92582 Tešedíkovo 54., okr. Galanta, CSSR
Szobi Márta, 93562 Pohronský Ruskov 231., okr. Levice, CSSR
Takács Mária, 4220 Hajdúböszörmény, Muraköz tér 45., Magyarország
Timár Zoltán, 5700 Gyula, Martós Flóra ul. 18., Magyarország
Vancsó Kornélia, 94131 Dvory n Žitavou, ul. Žitavská 108/55., okr. Nové Zámky, CSSR
Völgyi Edit, 05001 Revúca, VŠ-LTZ, okr. Rožňava, CSSR

18 évesek:

Gumbis János, 94633 Modrany 110., okr. Komárno, CSSR
Illés Anna, 07683 Plešany 184., okr. Trebišov, CSSR
Tobákos Zsuzsanna, 04455 Veľká Ida, ul. Cervenej armády 295., okr. Košice, CSSR
Vass Gyula, 04501 Moldava n/Bodvou, okr. Košice, CSSR
Zöld Lajos, 04501 Moldava n/Bodvou, okr. Košice, CSSR

20 évesek:

Mundi Károly, 90044 Tomášov-osada Madarász, okres Bratislava-vidiek, CSSR
Nagy-Pál Alica, 98021 Bátka-Žip 38., okr. Rim. Sobota, CSSR

×××

Magyar nyelven szeretnék levelezni utazást kedvelő fiatalokkal. Huszonhét éves vagyok, minden téma érdekel. Címem: Széplaki Magdolna, 5720 Sarkad, pf. 24, Magyarország.

×××

Szeretnék levelezni és ismeretséget kötni fiatal házaspárral. Eletkorunk 28-31 év. Címünk: ifj. Horváth Mihály, 2340 Kiskunlacháza, Gárdonyi G. u. 14., Magyarország.

×××

Fiatal édesanya — kislánya hároméves, fia tíz hónapos — levelező partnert keres, hasonló korú lányok-asszonyok személyében. Címe: Némedi Józsefné, 6041 Kerekegyháza, Lenin tér 1., Magyarország.

×××

Huszonhét éves fiatalember szeretne csehszlovákiai fiatalokkal levelezni. Minden téma érdekli. Címe: Istváni Gyula, 1155 Budapest, Mozdonyvezető u. 16/3., Magyarország.

×××

Két kislány édesanyja (kora 30 év) csehszlovákiai levelező partnert keres akivel magyar nyelven válthatnának levelet. Címe: Straub Ferencné, 8200 Veszprém, Endrődi u. 61., Magyarország.

×××

Szeretnék levelezni és ismeretséget kötni korban hozzám illő lányokkal-asszonyokkal. Harminckét éves vagyok, nyolcéves kislányom és hatéves fiam van. Szeretek olvasni, kézimunkázni, színházba járni és kedvelem a jó zenét. Hasonló érdeklődésűek levelét várom. Címem: Boian Katalin, 3900 Satu-Mare, Str. M. Viteazul Nr. 13, ap. 35. R. S. Romania.

CSALLÓKÖZI TÁNCREND

(Rekonstruálva a vásáruői (Trhové Mýto), jókai (Jelka) gyűjtések nyomán.)

Csallóközben élő táncrenddel, amely kizárólag néptáncokból, paraszti táncokból tevődne össze, már nem találkozhatunk. A századforduló idején a Csallókört is elérte a polgári táncok divathulláma, és az új táncok természetszerűleg kiszorították a hagyományos táncrendből a régebbi stílusú táncokat. Hogy ennek ellenére mégis vannak elképzeléseink e régebbi stílusú táncokról, sőt konkrét adataink, azt a sok száz szépséges csallókörti adatközlőnek köszönhetjük.

A néptáncutató gyűjtései során sok-sok érdekes emberrel találkozunk, akiknek egyénisége gazdag táncművészetében is megnyilvánul. Gyakran az egyszerű parasztember nem is tudja, mekkora kincs tulajdonosa, őrzője. Szerénysége nem engedi, hogy táncművészetével hivatkozzon. A vásáruői gyűjtés alkalmával is szinte véletlenül került elő mai ismereteink két nagyon értékes táncosa: az üvegtánc és a seprűtánc. Mind a kettő régi stílusú, eszközös ügyességi férfítánc volt, és Sándor Béla bácsi lábán elevenedett meg eredeti szép tisztaságában. — Hát ez csak olyan parasztos ám — mondta, mielőtt nekifogott volna a táncnak. Valóban úgy van, de egyszerűségében szép és összetett, rendszertelenségében a rendszer, őszinteségében egy egész élet van. Sándor Béla bácsi akkor 60 éves volt.

Madarász Ignác híres verbunkját unokája, az akkor 64 éves Madarász László őrizte meg az utókor számára teljes épségében. A gyűjtéskor az ő előadásában vettük filmre Vásáruőten, és ma ez az anyag filmtárunk egyik legértékesebbike.

Dömény János szintén gazdag táncművészetével rendelkezik, 8 éves korától muzsikál, később mint kontrás járta a vidéket, így tanulta meg a hagyományos Barsonyi-verbunkot. Értékes adatokat tudunk meg a 81 éves Benyus bácsitól Vámosfaluból, aki fiatalkorában a környék egyik legjobb táncosa volt. Vagy a jókai Németh házaspártól, mind Ignác bácsi, mind a felesége a mai napig nagyszerű táncos. Köszönettel tartozunk nekik és a többi sok-sok adatközlőnek, akik anyanyelvi kultúrájuk és táncművészetük hordozói és továbbvivői.

Levelünk...

Rekonstruált csallóközi táncrend: A tánc illetve a mulatság a BERTÓKÉ — BARSONY verbunkkal kezdődött. A legények körbe álltak, és így kitáncolták a verbunk lassú „A” részét. A tánc „B” friss részét, amely kötetlenebb és szabadabban improvizálható, kötetlenebb, szabálytalanabb térformában táncolták. Oda-oda fordultak tánc közben a lány felé, akit már kinéztek maguknak, és a következő táncnál, a csárdásnál ujjukkal vagy fejükkel magukhoz szólították. A csárdást a gyors csárdás követte, amely proporcionálisan a páros táncok egyharmada volt. A táncrendet a zenekar a szokott ritmusú akkorddal lezárta. Ha a legényeknek még táncolni való kedvük volt, hát még egyszer ráhúzták a verbunkot.

Ismerkedjenek meg néhány jellegzetes verbunk- és csárdásmotívummal, próbálják megtanulni a verbunk, csárdás és a gyorscsárdás dallamát:

Bertóké — Bársony verbunkmotívumok:

I. motívum: Jobb lábbal helyben lépünk, bal lábbal kis térdhajlítással helyben lépünk, mialatt a jobb alsó lábszárat a föld felé hátra emeljük, jobb lábbal, kis térdhajlítással helyben lépünk, mialatt a bal lábat kis térdhajlítással közvetlenül a föld fölé oldalra emeljük, páros lábbal úgy ugrunk kis távolsággal balra, hogy a bal lábat félsúllyal, könnyed bokaütéssel zárjuk a jobbhoz.

Ritmusa:

II. motívum: Bal lábbal dobbantva oldalt lépünk, jobb lábbal kis térdhajlítással dobbantva a bal mellé lépünk, bal térdünket kissé meghajlítjuk.

Ritmusa:

III. motívum: Jobb lábbal oldalt lépünk, bal lábbal kis térdhajlítással talpon csusszanva a jobb elé lépünk.

Ritmusa:

IV. motívum: Jobb lábbal dobbantva helyben lépünk, bal lábbal helyben lépünk a jobb lábat féltalpon előre csúsztatjuk, bal lábbal helyben ugrunk.

Ritmusa:

V. motívum: Bal lábbal helyben ugrunk, mialatt a jobb lábat a föld fölé előre — emeljük, 18-ot jobbra forogva, bal lábbal helyben ugrunk, mialatt a jobb lábat közvetlenül a föld fölé oldalra viszszük.

Lassú- és gyorscsárdás-motívumok:

I. Páros, szemben egymással, váll-derék fogással táncoljuk.

II. Jobb lábbal oldalt lépünk, bal lábbal kis térdhajlítással a jobb mellé lépünk, jobb lábbal feszes térdrel szűk terpeszbe oldalt lépünk, jobb térdün-

ket kissé meghajlítjuk. Ismétlés ellenkező lábbal.

Ritmusa:

III. Jobb lábbal könnyed dobbantással oldalt lépünk bal lábbal, kis térdhajlítással a jobb mellé lépünk, jobb lábbal kis távolságra könnyed dobbantással oldalt lépünk, jobb térdünket kissé meghajlítjuk. Ismétlés ellenkező lábbal.

Ritmusa:

Gyorscsárdás-motívumok:

I. Párosan jobb váll — jobb váll mellett, váll — derék fogással állunk. Bal lábbal előre lépünk, jobb lábbal előre lépünk. A motívummal egymás körül jobbra forgunk.

Ritmusa:

II. Párosan, egymással szemben, bal váll felé eltolódva állunk. Bal lábbal féltalpon elől kis terpeszbe lépünk, jobb lábbal, kis térdhajlítással elől kis terpeszbe lépünk. A motívummal egymás körül forgunk.

Ritmusa:

Dallamok:



TÁNC HÁZ

Vezeti:

QUITTNER JÁNOS

J=160
BERTÓKÉ VERBUNK

A

J=110-120
BARSONY RITMUSA

B

J=120-130
CSÁRDÁS

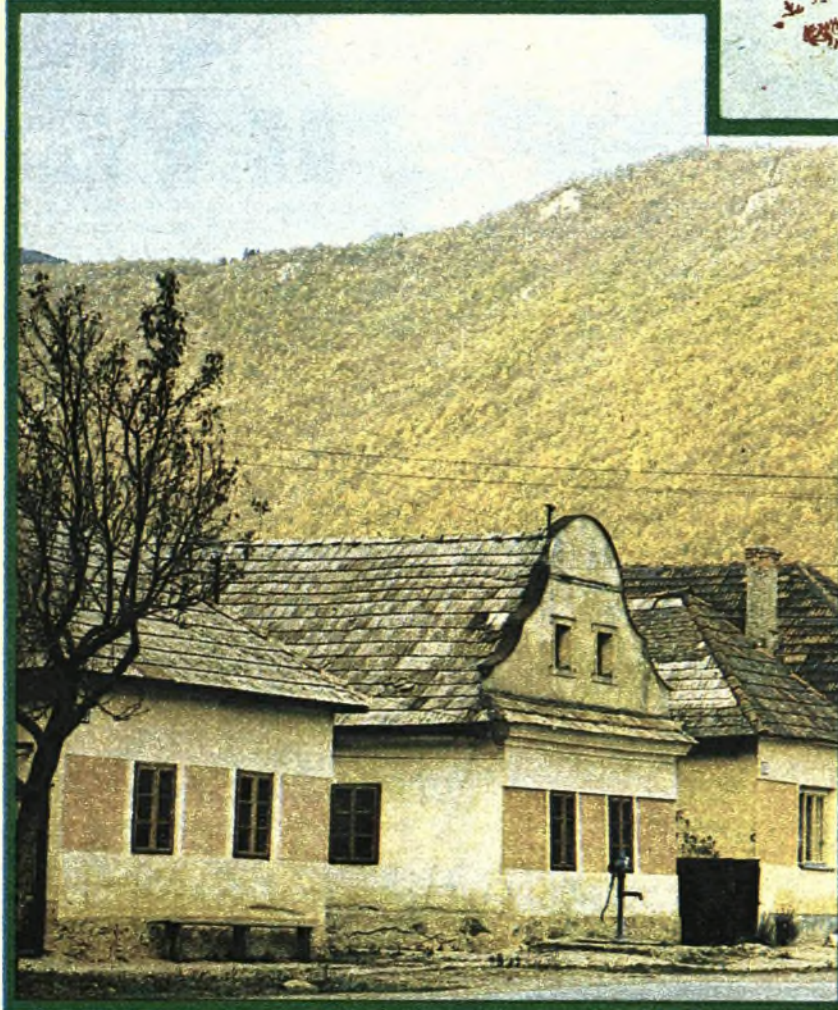
J=200
GYORS CSÁRDÁS

ÜGYES KEZEK

2



1



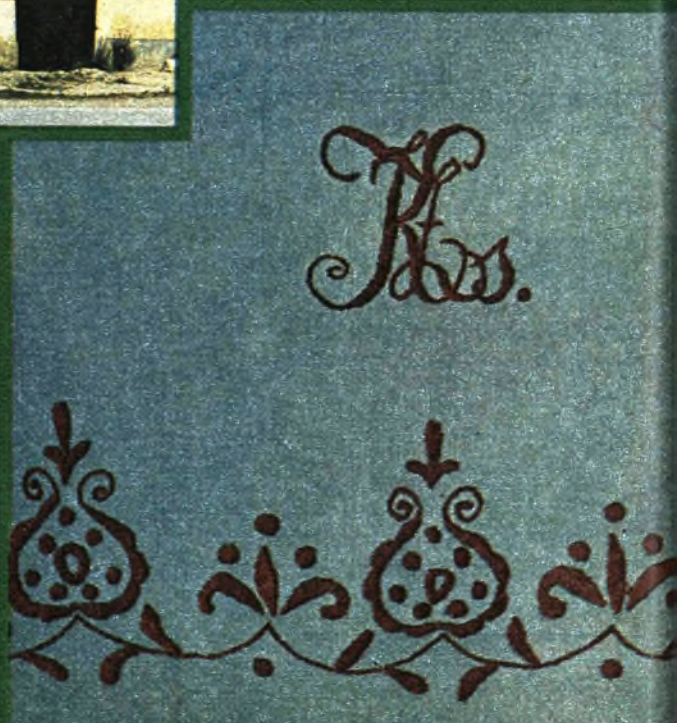
5



6

Páskaháza a Csetnek völgyében megbúvó kicsiny falu. Nehéz megközelíteni a hosszú, kacskaringós hegyi úton, s elzártsága miatt bizony a fiatalok inkább elhagyják, beköltöznek Pelsőcre, Rozsnyóra (Rožňava). Az egykori élénk gazdálkodásról árulkodó portákon most sok helyütt idős emberek egyedül vesződnek a letűnt életforma maradványaival.

Simon Zsuzsa néni özvegy, 72 éves, de még kertet gondoz, tehenet tart. S télen amikor szűnik a kinti munka, újra felállítja a szobában a szátyvát (szövészek). Az utóbbi években rongyszőnyegeket szőtt sok tekerccsel magának és a lányának is, meg kisebb terítőket. Nagy gyakorlata van a szövésben; ha Rozsnyón a kirakatban meglát egy neki tetsző darabot, otthon egyedül mindenféle magyarázat, utasítás nélkül el tudja készíteni. Szívesen dolgozna valamilyen szövetkezetnek, legalább kiegészíthetné csekély özvegyi nyug-





- 1. Páskaházi házsor
- 2. Madarkás szervéta
- 3. Rózsató a madarkás szervétáról
- 4. Csillagos abrosz
- 5. Simon Zsuzsa néni
- 6. Magyar mintás surc

Nagy L. felvételei

díját. Érdeklődött már Rozsnyón, de eddig kevés sikerrel.

Zsuzsa néni fiatal leány kora óta sző. Maga készítette el a kelengyéjét is. Azelőtt Páskaházán mindenkinek volt szátyvája, takács a faluban nem dolgozott.

A vászonnak való kendert háromfelé **ecsetelték**: a tiszta kenderből, a legfinomabból készültek a lepedők, párnahéjak, abroszok, **szervéták** (kosárkendő, szakajtókendő), ennél durvábból, a **szőszszáלבól** töllöt (törülőrüha), ponyvát, liszteszsákat szőttek, a **csöpü** maradt a közönséges gabonászsáknak, töllőnek.

Zsuzsa néni stafirungjába 18 ágylepedő került, 12 abrosz, 24 törülköző, szervéta, töllő és zsák, ki tudja, hány. Ezeken kívül készített még a lakodalmára 6 **gazdasszonysurcot** (félkötény), mert 6 gazdasszonyt hívtak segíteni. A surcot ők kapták a segítségükért. Később ugyanennyit szőtt a leánya lakodalmára isakkor is 6 gazdasszonyt hívtak —; neki is készített kelengyét.

A szövés mellett bőven jutott idő a kézimunkázásra is. Hímezték a gazdasszonysurcokat, szervétákat, törülközőket, néha a töllőket, legalább egy-egy monogram erejéig, régen még a párnahéjakat is. „Azelőtt mindent cakkoltunk, még a menyasszonypárnát is.“

A cakkolás előrajzolás (drukkolás) után készült, laposöltéssel. Párnaszéleket, ingeket, futókat szegtek körül cakkal, mindig fehér fonállal. Ma a cakkot már nem kedvelik annyira, csaknem teljesen elhagyták.

„Drukkoltatni Pelsőcre, később Tornajára jártunk.“ Sok surcot, törülközőt és szervétát díszít az előrajzolás után varrt laposöltéses hímzés. Nemcsak a cakkolást, de piros vagy kék fonállal számtalan motívumot, mintasort varrtak vele.

Százszámolás után készültek a keresztöltéses munkák, amelyeket itt **merkeltnek** mondanak. Ezzel az öltéstípussal ugyancsak szép, apró mintákat tudtak hímezni: a vastag kendervászon anyagból mindig csak két-három szál került egy-egy öltésnél a tű alá.

Kedvelt hímzés Páskaházán a **kalotaszegi** (szálvonásos-vagdolásos) és a **madéra** (lyukhímzés). Míg az előbbieknel a minta mindig csikban rendeződik, a madéra egész felületet betöltő hímzés. **Katricot** (kispárna), asztalközépet (kisebb terítő az asztal közepére abrosz fölé) díszítették vele. Madérával töltötték ki az egyes cakkokat is a cakkolásnál. Madérát mindig fehér fonállal varrtak.

Surcokat, törülközőket szívesen hímezték kalotaszegiével. Ennél a szálak kihúzása után maradt lyukacska-

kat aransyárgával, barnával, kékkel, pirossal szegték be, egy-egy darabon mindig egyszínűvel.

Valamikor varrtak Páskaházán aszúrt is. Önálló, egész darabot betöltő hímzéseként azonban soha nem alkalmazták. Nem is ismerték, csupán egy-két öltéstípusát: sima aszúr (egy, vagy két szál összefogva kerül a tű alá), pók aszúr (három szálát közepén összefogva csomóznak). Aszúrral mindig csak felszegték, surcok szervéták, törülközők aljait. Ma ehelyett inkább rojtoznak.

Virág, rózsza, nefelejcs, tulipán, **kikirincs** a leggyakoribb, tehát vélhetjük, hogy a legkedvesebb motívum az itteni kézimunkákon. Ezek mindig indára, leveles indára fűződnek fel egy csikban. Virágtövet magában csak csik fölé, legtöbbször monogram betűi közé tesznek elválasztó elemül. Csillagot hímeznek a kalotaszegi hálója fölé. Simon Zsuzsa néni meg azt mondja, hogy ő a madarkás kézimunkát szereti a legjobban. „Mindig azt lesem az újságban is, hol van valamilyen szép madarka. A maguk újságjában is volt egy a múltkor.“

Általában jellemző a páskaházi hímzésekre a szerénység. Egy munkadarabon beérik egyetlen motívumos csikkal. Esetleg név, monogram, virágtöves monogram kerülhet a csik fölé. Soha nem zsúfolnak több csikot egymásra. A motívumok szépsége, s a hozzájuk ízléssel választott szín és öltésforma kárpótol a szerény mennyiségért.

Zsuzsa néni kézimunkáiból egy madarkás szervétát mutatunk be. Az apró merkeléssel készült minta az e vidéken megszokottól eltérő módon rendeződik a négyszegletes darabon. Nincs ugyanis összekötő motívum a sarkak virágtövei és a köztük arányosan elhelyezett madarkák között. Az efféle mintaszerkesztést sarkas elrendezésnek nevezzük. Elődeit a régi úri hímzésekről, tplomok uraltsali terítőiről ismerjük.

A másik bemutatott darab egy surc, 1925-ben hímezte Zsuzsa néni. A mintát Pelsőcön drukkoltatta. Az indát száróöltéssel, a rajta ülő nagy gránátalmákat laposöltéssel varrta. Ezt a mintát Zsuzsa néni **magyar mintának** mondja.

Következő számunkban öltés technikájukkal együtt mutatunk be még néhány páskaházi hímzést.

Levelek fiamhoz

I.

Még csak el sem kezdtem ezt az első levelemet, máris megakadtam: mert hát hogyan is szólítsalak tulajdonképpen?! Valójában azt akartam írni, hogy „büksikám”, de hát ez már nem vagy és a „fiam” megszólítás túlságos súlyával, mintha idejétmúlta olvasókönyv lapjáról intene. És mégis: habár már személyi igazolvánnyal rendelkező állampolgár vagy és csaknem kész fiatalember, akit az emberek már többnyire magának — nekem, anyádnak, mindennek ellenére kistiam vagy és még igen sokáig az is maradsz. És talán éppen a „mamikám” titulusomból kifolyólag egy kicsit még tanítgathatlak — okítgathatlak s megírhatom így levélben mindazt, vagy legalább kis részben, amiről nem volt időnk beszélni, míg itthon voltál. Akkor sajnos túl gyakran a közösen töltött órákat felapróztuk — ráment az idő a házimunkára, a vitázgatásokra, hogy milyen hosszúra növeszd a hajad, milyen s miért az iskolai előmeneteled, s csak kivételesen jutottunk hozzá, hogy komolyabb témákról is beszéljünk. Amikor a véletlen úgy hozta, hogy mindkettőnknek egyszerre volt ideje is, kedve is, „eldumcsizni”, akkor rendszerint bejött valaki, ha más nem, hát egy alkalmatlan telefon, s abban a pillanatban odalett a hangulatunk.

Ámbár az is meglehet, kistiam, hogy ezeknek a bizalmas beszélgetéseknek útját állta egy kis szemérmes szégyenkezés is, az a csendes kis érzés, hogy ezekről a „dolgokról” anya és fia között talán nem is kellene, hogy szó essen.

Emlékszem, hogy vagy három esztendővel ezelőtt, csak úgy egészen „véletlenül” elkezdtem veled beszélgetni. Tudni akartam, hogy mi az, amit tudsz — s te akkor egy csöppet fölényesen azt mondtad nekem, hogy milyen elavultak az elképzeléseim a mai fiatalokról, amire én nyomban elhallgattam. Talán tényleg úgy van, hogy már mindent elolvastál, ami fontos és semmiben sem vagy tájékozatlan. De azért túlon túl nagy a különbség a „tájékozottság” és a megismerés, sőt mi több, az átélés között.

Talán elégedettebb lennél, ha ezeket a leveleket apád írná s nem én. Mindketten fértiak vagytok, mindketten „férfiszemmel”, nézitek-látjátok a dolgokat — mig én „csak” nő vagyok. De magad is tudod, hogy apád sohasem rajongott a levélírástért. A képeslapokra is többnyire csak egy „csau-t” firkantott vagy neked is csak kurta elgazitást szokott írni vacsoraügyben, amit a hűtőszekrényen hagyott. Így hát nézd el nekem, hogy én, az anyád, leszek az, aki „férfidolgokról” fog veled csevegni. Végül is, egész sor olyan dolog van, ami ránk, nőkre is vonatkozik, s ennél fogva talán magam is megbirkózok velük.

Egy s mást, amiről majd irok, valószínűleg el sem fogod fogadni, s már maga a tény is dühbe gurít, hogy egyáltalán ezt vagy azt szóba hozom. Elvégre magad akarod felfedezni a világot, vagy jobban mondva, magad akarsz behatolni az emberi kapcsolatok labirintusába, s magad akarsz belőle — akár hosszas és fölösleges var-

gabetük árán is — kikanyarodni. No de én ennek ellenére megkockázatom, hogy egyik-másik leveletem jóformán olvasatlanul elteszed a többi közé. De később majd előveszed, végigolvasod, s benne egy-egy gondolatom megfogalmazása majd „ellenválaszra” készítet... és ezáltal eljutsz majd ahhoz is, hogy szavakba öntsd, mondatokba formáld és egyáltalán világosan megmagyarázd a saját egyéni nézeteidet, állásfoglalásodat.

Majd egyszer, ha te is apa leszel, megérted, hogy milyen borzasztóan nehéz megközelíteni azt a valakit, aki hozzád legközelebb áll, aki neked a legdrágább, és közölni vele olyan dolgokat, amelyek mérhetetlenül fontosabbak, mint az ismeretek, mint a technikai útmutatások, mint az egyszerű tájékoztatás. A békés, nyugodt „dumcsizás” percei valóban nagyon ritkák, s ha az ember belegondol, az idő mintha nem egyformán múlva a két érdekelt generáció számára. Addig, ameddig kicsi voltál, te voltál az, aki állandóan „komolyan” akart volna beszélni velünk, csakhogy akkor mi még téged gyerekszámba vettünk. Néhány év múlva, s nyilván ma is, viszont tenéked volt az az érzésed, hogy velünk már nem lehet beszélni, hogy végtelenül, javít, hatatlanul ómódiak vagyunk, túlságosan gondjaink-bajaink, örökös rohanásaink rabjai, s beneteket fiatalokat, már egyszerűen képtelenek vagyunk megérteni. És aztán még egypár év múlva, amikor már te is felnőtt leszel, amikor ma az ilyesfajta nézeteket „kinövöd”, mint a régi ruhát és valóban, igazán meg akarsz majd bennünket ismerni, nos, akkorra már talán csakugyan öregek leszünk, s újra csak nem kerithetünk sort a józú, őszinte beszélgetésekre.

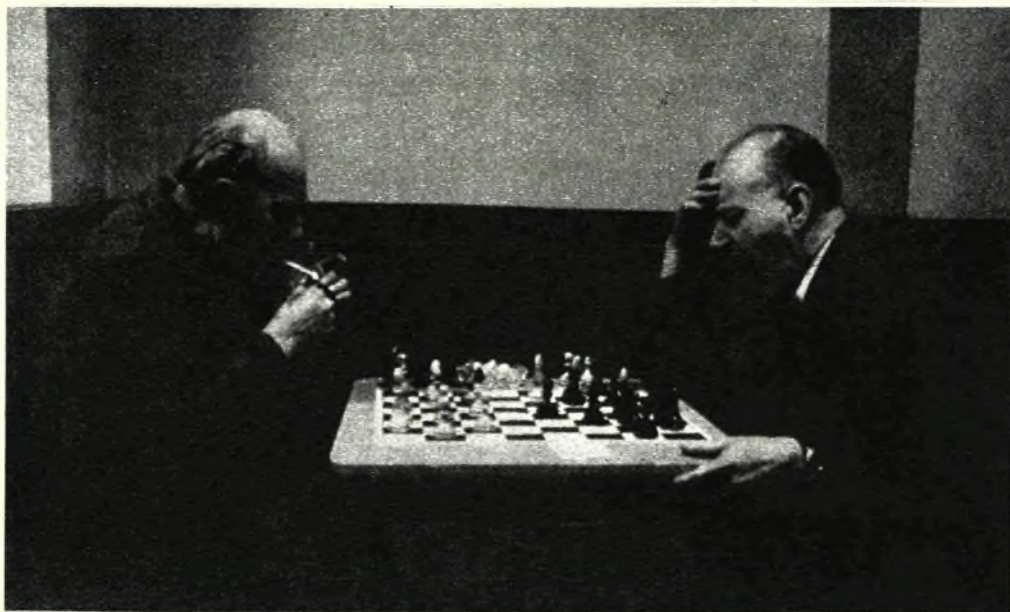
Akkor éreztem hasonlót, mint most, amikor először mentél pionirtáborba. Most is az a helyzet, hogy egy időre „kiesel” a családi körből, és fennáll a veszély: csúnyán megütheted magad, csúnyán megsebesülhetsz. De akkoriban inkább a térded meg a sipcsontod épségét féltettem, félttem, hogy meg ne fázz. Ma pedig inkább a lelki sérülésektől féltetek, ne kapjon sebet az öntudatod, s hogy egyáltalán ne kapjál sebeket, amelyek ugyan nem vérzenek, nem látszanak, de amelyek mégiscsak nagyon fájnak, nehezen és rosszul gyógyulnak, és gyakran gyógyíthatatlan heget hagynak maguk után.

Te most egy új közösségben élsz, eddig ismeretlen emberek között, akik csakis a viselkedésed, magatartásod után ítélnék meg, értékelnek téged, és ebbe nekünk apáddal nincsen semmiféle beleszólásunk, nem segíthetünk semmiben az égvilágon, nem állhatunk melléd, nem menthetünk ki és nem magyarázhatunk meg semmit. Te tulajdonképpen most keresed, vivid ki a magad helyét a társadalomban, veded meg a lábad a társadalom talaján, s nekem mi sem marad hátra, mint hogy nézzek, szemlélődjek, várjak, reméljek, hogy minden jól fog menni, minden sikerülni fog.

És éppen azért, mert féltetek — tudod, milyen egy anya — szeretném megmondani, mert szeretném ha tudnád, hogy milyen sokat jelentesz nekem, és azt is, milyen büszke vagyok rád, hogy ennyire önálló és derék tíu vagy. És bár már tényleg majdnem felnőtt vagy, sohase felejtss el, hogy én számodra mindig az a régi „anyu” vagyok, s az is maradok, és hogy mindig-mindig változatlanul szeretlek és szeretni foglak, bárhogy alakul is, az életed, bármi történi is veled majd. Nekünk te mindig a mi gyermekünk maradsz, s a számunkra sohasem az lesz a döntő, hogy sikereid vannak-e vagy kudarcot szenvedsz és hogy mennyi pénzt keresel. Nekünk csak az a fontos, hogy jó és jellemes ember légy, aki talán olykor-olykor hibákat is elkövet. És tudd, hogy bármi történiék is veled, a szülői ház ajtaja mindig nyitva áll előtted. Gondolj erre mindig, de különösen akkor, hogy akarva-akaratlan úgy érzed, bántanak, ha valami nem sikerül, ha tanácstalan leszel, ha valamilyen helyzetből nem találsz kiutat.

J. H.

NYUGDÍJBA MEGYEK...



Mint ahogy a jökevő, a szomorúság sem életkor kérdése. Mégis létezik egy olyan fajta bánkódás, szomorúság, amely az idősebb emberek jellemzője, amiről kevesen beszélnek, pedig csaknem mindenki kinlódik vele és szinte tehetetlen a leküzdésében. Kinek-kinek egyéni bánata ez, s hogy eltűnjön, feloldódjon, szüksége van a család, a barátok és főleg a munkatársak biztatására, megértésére és segítségére. De nem a sajnálkozására! Mert miért is kellene sajnálni azt, aki hosszú időre, évekre pihenni indul?! Inkább talán irigyelni lehet, hiszen ezentúl rendelkezik a napnak minden órájával és azt tehet, amihez kedve van, amire eddig nem ért rá. „De szívesen cserélnék velem!” — hallani nemegyszer olyanoktól, akiknek éveit száma még messze van a kívánt 55–60 esztendőnél. Mondhatják, mert ők még csak a munka okozta fáradtságot ismerik és az óhajt, hogy jó lenne több pihenés, de még nem tudják, nem tudhatják, hogy milyen érzés búcsúzni az évtizedekig végzett munkától és a megszokott környezettől. Otthagyni azt a munkát amelyet gyakran szívtak, amely sok bosszúságot is okozott, amellyel nemcsak a megélhetéshez szükséges pénzt kereste, hanem az élete értelmét is abban lelta meg. Azt a munkát, amelynek jó eredményei annyi sikerélményt jelentettek, ami nélkül nem is lenne érdemes élni.

Csak az, aki pihenni indul, tudhatja, milyen szorongó érzés letenni a szerszámot, leállítani a gépet, becsukni az íróasztal fiókját — azzal a tudattal, hogy — utoljára. Ami ezután következik, valami egészen más lesz, lehet hogy szép is, jó is, de nem ez. Lezárult az életnek egy szakasza amely megismételhetetlen, visszahozhatatlan. A munkát folytatni kell, csupán annyi történik, hogy más valaki folytatja ott, ahol a távozó abbahagyta. Lehet, hogy még jobban, de ez nem vizsgálhatja a távozót.

Aki végigdolgozta az időt ifjúkorától a nyugdíjba vonulásig, annak az elkövetkező évek nemcsak a több pihenés lehetőségét jelentik, hanem az előző évek életritmusának teljes megváltozását. És ez nem megy végbe megrázkódtatás nélkül. Nem könnyű

kiszakadni a közösségből, ahol a nap több óráját töltötte, mint otthonában. A távozni készülő ilyenkor már nem gondol a bosszúságokra, kellemetlen-ségekre, idegességre, ami nélkül nincsen munkahely és kollektíva, hanem csak a szepet, kellemeset viszi magával, munkás élete eredményeinek, sikereinek örömet.

Igy van ez jól. A távozónak szüksége van erre az érzésre, hogy átsegítse önmagát a búcsúzás keserves időszakán. Szüksége van a tudatra, hogy munkáját értékelték, őt kedvelték munkatársai, hogy értelme volt mindennek amit tett, elvégzett.

Az elszakadós a munkától és a megszokott közösségtől még jobban megviseli a férfiakat mint a nőket. Az asszonyok többsége a pihenés kezdetével átszervezi napi teendőit és hozzákezd olyan apró-cseprő elmaradt házimunkák végzéséhez amelyeket az előző évek-évtizedek alatt sehogy, vagy csak kapkodva és hiányosan tudott megcsinálni. Előkerül a javításra váró fehérmű, megkezdett kézimunkák, — „te úgyis ráérsz” — rohanják meg elintéznivalókkal a gyerekei. A nagymama vállalja az unokák bölcsődébe, óvodába hordását és hirtelen annyi tennivalót halmoznak rá, hogy már-már veszélyezteti pihenésének lehetőségét. Unalomról szó sem lehet, s így a tervezgetés és cselekvés között könnyebben átvészelik az asszonyok az első hetek kínját-keservét.

A férfiaknál nehezebb az átállás és ritkábban sikerül olyan új elfoglaltságot találni, amely tartalmában értelmet adó, örömet jelentő és hasznos is legyen — pótolja az eddigi munkát.

Ez a nemzedék, amely most vonul nyugdíjba, nagyon nehéz munkát végzett, sokat dolgozott, hatalmas feladatokat oldott meg. Új társadalmat, országot épített, szövetkezetet alakított, üzemet létesített. Munkájába nemcsak erejét és a szakmai tudását adta, hanem a szívét, a hitét is. Bizakodással nézett a holnap elé és azzal a meggyőződéssel végezte feladatát, hogy gyermekeinek, unokáinak békés jövőjéért vállalja az erejét is meghaladó áldozatot.

Ennek a nemzedéknek férfiai kinlód-
ták végig a háború minden nyomorú-

ságát és a béke megteremtésének küzdelmes éveit. Dolgoztak, ahol szükség volt rájuk, mezőn és gyárban, bányában és építkezésen. Végeztek fizikai és szellemi munkát nappal és tanultak éjszaka, mert pótolni kellett a tudáshiányt. Tanultak és tanítottak egyidőben. Dolgoztak pénzért a családnak, és ingyen a társadalomnak. Iskolákat és gyárakat, lakásokat és kórházakat építettek szabad időben, pihenés és szórakozás helyett.

Épült — szépült az ország, gazdagodott a társadalom. És közben rohantak az évek, felnőttek a kisgyermek, megérkeztek az unokák. A fáradhatatlan, bátor, mindent vállaló fiatalemberekből érett férfiak, nagyapák lettek, megfáradt, nyugdíjba vonuló emberek. Elfáradtak és most pihenni készülnek. Fáradtak, de még nem öregek annyira, hogy nélkülözhezzük tapasztalataikat. Még tudnak és akarnak segíteni! Igaz, már nem rugalmasak a mozdulatok, talán a kéz is lassabban dolgozik, de a gondolatok még tiszták. A felhalmozódott élettapasztalat segíthet a fiataloknak a további munkában. Csak el kell fogadni és felhasználni.

Gondolkoznak a pihenni indulók és fontolgatják, hogyan lehetne összeegyeztetni a két lehetőséget: a több pihenést és a további munkát. Adadják amit megteremtettek és azt akarják, vigyázzunk rá. Mert kell, hogy ezután is legyen értelme az életnek, szépsége az öszi éveknél. Mert nem elég a dicsérő oklevél, a kitüntetés és a pénzjutalom, ha úgy távozik az idős ember, hogy soha senki nem nyitja rá többé az ajtót, ha az emberi becsülés, tapasztalatai igénylése elmarad. Ha elfeledkeznek arról, amit végzett, amit a társadalom asztalára tett, ha elfelejtik, nála jobban senki nem ismeri a gyárat, a mezőt...

Továbbra is kell a tudat, hogy nem volt hiábavaló semmi.

Az úttörőknek, az előttünk járóknak, értünk, nekünk dolgozóknak kijáró köszönettel bocsássuk pihenésre ezt a nemzedéket, és ne felejtjük el: mi is nyugdíjba megyünk egyszer!

Most mirajtnak mülk — hogyan búcsúznak tőlünk majd az utánunk jövők!
Bába Piroksa



AZ OTTHON

VARÁZSA

Kényelem, összkomfort két személyre — lehetne az alcím. A családi ház egyik felét ugyanis csupán ketten lakják — gyermektelen házaspár. A faburkolattal borított előszobában is rend uralkodik, a nappaliban és az ebből leválasztott konyhában is minden a helyén. A szőnyeggel borított lépcsőfeljárón sem éktelenkedik egyetlen porszem. Talán túlságosan is pedáns, merev lakás. Minden lakberendezési tárgy formáját, helyét belső-építész tervezte. Mintát vehetünk róla, de példát ne! Végére is azért otthon az otthon, hogy minden zugában kellemesen érezzük magunkat, hogy kipihenjük napi fáradságunkat, nem azért, hogy rabja legyünk. S azért sem, hogy a szép kivitelezésű ülögarnitúrára legföljebb vendégeinket ültessük — feszengeni, hogy fölhajtsuk a szőnyeget, nehogy illetéktelen lábak tapossák durván, szívtelenül. Nem azért, hogy a szemre szép, tetszetős ebédlősarokban úgy foglaljunk helyet, mintha karót nyeltünk volna. Hanem azért, hogy zsíros kenyeret vagy akár szalonnát hagymával is nyugodtan fogyaszthassunk benne. Természetesen az ember kíméli otthonát, bútort „egy életre” vásárolunk. De éljünk benne. Felszabadultan, tegyük lakályossá, varázsoljuk barátságossá. Vendégváróvá, nem vendégtaszítóvá, vendég-elűzővé!



1a



1b



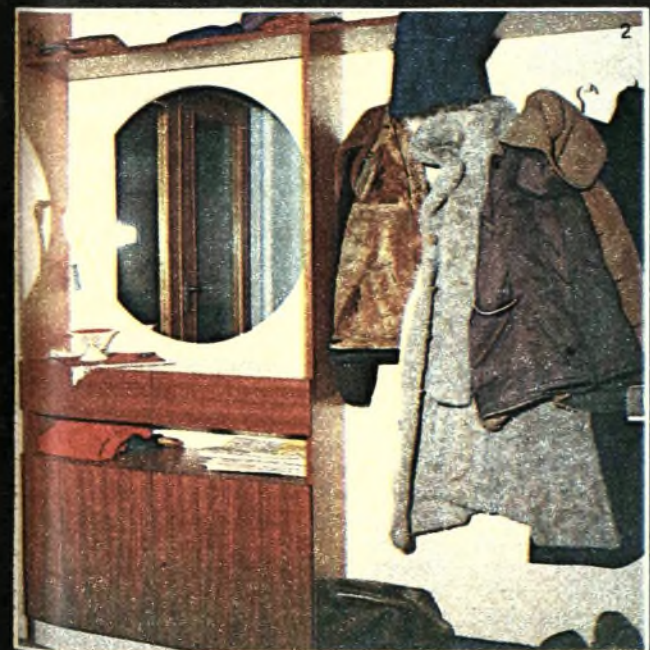
1c

1. 1a. 1b. 1c. Az ebédlő-nappali. Az ebédlősarok és az ülágaritúra ugyanabból az anyagból (műbőr) készült. Színük, formájuk szépen, kellemesen harmonizál. A függöny a szokásostól eltérően kockás, kellemes a szemnek. A kandalló itt nem dísz csupán. Ude színfolt a szobanövény-sarok a zene- és tévésarok mellett.

2. Az előszoba faburkolatát sötétbarnára pácolták. Az üvegezett ajtó és a hatalmas tükör elegendő fényrel világítja meg.

3. A konyhasarkot vékony fallal választották el az ebédlőtől. Két ember számára kényelmes, praktikus.

Az emeletre szőnyeggel borított lépcső vezet. A falat mindenütt eredeti műtárgy díszíti.



2



3

BARÁTNŐK KLUBJA



Néhány évvel ezelőtt sokan fejszoválvá vették tudomásul a kecsőiek (Kečovo) szándékát: művelődési házat építeni. A rozsnyói (Rožnava) járás e kisközségében alig akadt család, amely ne gyarapította volna az épület falait a maga kis téglájával. Megbolydult a falu. Kicsik és nagyok, fiatalok és öregek dolgoztak, mire a „minek egy ilyen kis falunak művelődési ház”-hoz hasonló megjegyzések elültek, felavatták az épületet. Már az avatáskor fellépett az addig alkalomszerűen dolgozó folklórcsoport és színjátszó csoport. Azóta ezek munkája is rendszeresebb lett. Az utóbbi időben mozgolódnak a fiatalok; az egykor a járásban ismert együttes néhány tagja ismét szervezi az irodalmi színpadot. A faluból legtöbben ingázók, Rोजsnjó, Tornalja

(Šafárikovo), Pelsóc (Plešivec), Gömörhorka (Gem. Hórka) üzemekben dolgoznak. Közöttük egyre több a nő.

Ennyit a mai helyzetről. Kecőt látva, a kecsőiekkel beszélve ezután aligha tud valaki is meggyőzni arról, hogy az apró falvak pusztulásra vannak ítélve, elnéptelenednek, visszafejlődnek. Mi munkál ezekben az emberekben? Milyen talajon születik, honnan növekszik az igény a közösségi élet iránt?

Enekgvár — amikor kimondtam a női éneklőcsoport tagjai előtt a szót egy-egy arc külön tanulmányt kívánt volna. Összevont szemöldökök, jóleső mosolyok, büszke nevetés váltotta egymást a sorban. Aztán mind a tizenegyen — Lőrincz Józsefné, Garaj Istvánné, D. Ló-



A vendéglátás formáit és gyakoriságát egy-egy családon belül nagyban meghatározzák a családi szokások. Sok olyan házat ismerünk, ahol minden jubileumot — legyen az a nagypapa vagy a kisunoka ünnepe — családi körben ülnék. A szokás az szokás. Legyen ilyen vagy amolyan. De ha már ápoljuk, akkor szívvel tegyük, ne pusztán kötelességből, megszokásból, ahogy az alábbi eset is elárulja.

A panel az oka mindennek. Azok a vékony falak. Ha nálunk csend van a konyhában, még a szomszéd sóhajtását is áthallani. A múltkor is. Igaz nem sóhajtoztak, hanem a szót szaporították hevesen:

— Mamának holnap születésnapja van. A hetvenediket tölti sze-

gény. Megsütöm neki a kedvenc diós tortáját...

— Diós tortát a mamának??? Hiszen tudod, hogy inzulint szed! Egy falatot sem ehett belőle...

— Na és! Minden évben tortával köszöntöttük fel eddig. Megszokta már. Ha nem ehett belőle, marad a gyerekeknek, meg nekünk... Legalább lesz mivel megkínálnia bennünket, ha meglepjük.

Ha meglepjük... Tudjuk jól, hogy a mamákat nem lehet meglepni. Ők mindig várják a gyerekeiket, az unokákat és még a legyszerényebb nyugdíjból is féltretezenek annyit, amennyiből asztalra varázsolhatják azokat a csodás ízeket, amelyek gyermekkorunkkal egyszerre elevenednek fel, ha át-
lépjük a mama küszöbét. És meny-

rincz Béláné, Lőrincz Józsefné, Kálmán Dezsőné, Garaj Gyuláné, Caban Jánosné, Kovács Istvánné, Lőrincz Lászlóné, Hegedűs Béláné, Barkai Sándorné — meg- egyeztek, hogy nem is annyira gúnyolódás ez a kör- nyék lakóitól, mint inkább megtisztelése annak a nép- dalkincsnek, amit a kecsői évszázadok óta szüleiktől, nagyszüleiktől örökölnek.

Eredetét keresve több gyökeret is megmutattak. A messzi környék búcsúira, vásáraitra járva idegenek is lemásolták a kecsői dalait. Volt olyan falubeli is, aki többször lemásolt egy-egy istenes szöveget, sze- relmes népdalt, amelyet aztán árusított. Másik gyökér: a közös éneklés. Még nyolc-tíz évvel ezelőtt is vásár- nap délután összefogódzva sétáltak a lányok, utánuk a legények. Úgy énekeltek. Másik nótázásra alkalmas

Népdaltermő falu

hely a fonó, amely Kecőben még az ötvenes években is rendszeres volt. Az éneklésnek — úgy vélem — itt az eredője. Közvetlen, meleg, termékeny hangulataival népdaltermő intézménynek — „énekgyárnak” — is ne- vezhetnének. Több volt ez énekes, táncos összeröffenés- nél. Néprajzi dolgozatok tucatjai születhetnének, s ha már születtek, nyilvánosság elé is kerülhetnének ezek- ből. A táncos, dalos „népségnek” görhőt (kukoricaliszt- ből sült kalácsféleség), málét, vadkörtét, susinkát (aszalt alma vízben megfőzött változata; a szó való- színűleg szlovák eredetű a sušit = szárítani szóra utal), sült grulyát (krumpli), mákos kukoricát, herőcét, édes pogácsát szolgált fel a fonó gazdája az összehordott teli finomságok közül.

„Cintányérről jó a cukros herőce,
fáj a szívem a kecsői legényre,
arra a te gyenge szíved ne fájjon,
úgysem házasodok még én e nyáron.

Cintányérről jó a cukros pogácsa,
fáj a szívem a kecsői leányra,
arra a te betyár szíved ne fájjon,
úgysem megyek férjhez még én e nyáron.

Az egykor októberben nyitó fonók (több is volt a faluban) vendégei a fonóház gazdájának 1 kiló ken- dert, $\frac{1}{2}$ liter petróleumot, 1 liter babot, kosárnyi fát vittek.

Úgy vélem említésre méltó az a recept, amely sze- rint a leginkább fonósoknak való csemegét készítették. A cukros herőce: hat tojást kevés vajjal, liszttel össze- gyúrunk, úgy, hogy jól síkálható (nyújtható) legyen. Elsikálás után tetszésünk szerint formákra vagdaljuk és előre felforrósított olajban hirtelen megsütjük. Por- cukorral megszórva tálaljuk. Van egy sajátos formája a rózsaherőce, amelynek tészáját köralakokra szabdal- juk, szélét és a közepét bevagdaltuk. Ez a forró olaj- ban szépen kivirít.

Ennyi a fonó, az énekgyár eredetrajza. Innen ered a közösségi élet igénye is, amely ma a népművészeti együttest a színjátszó csoportot, az irodalmi színpadot létrehozta. Nem derül ki, mi ebben a szerepe a kecsői asszonyoknak? Minden. Lelkesen, példamutatók és ők irányítják a falut. Hihetetlen? Pedig, ha férfi is a nem- zeti bizottság elnöke, annak is ők „parancsolnak”. Le- galábbis Tóth Miklós, a népművészeti együttes veze- tője ezt mondta. Próbálnák csak figyelmen kívül hagyni az asszonyok javaslatait, kéréseit. Így épülhetett a mű- velődési házzal egyszerre az üzlet. Én mást is láttam a közelben: egy kocsmát, ahová a férfiak járnak. Ennek megszüntetéséhez még a kecsői asszonyoknak sincs elég tudományuk és hatalmuk. Sajnos!

DUSZA ISTVÁN

nyi gonddal, aggódással készíti el az ünnepi asztalra valót minden mama. Nem sajnálja a sok fárad- ságot, hiszen a gyerekeiért teszi...

Miként zajlott le a születésnap vendégeskedés, hogy fogadta az ünnepelt az ajándékba sültöt tor- tát, másnap azt is megtudtam a falon keresztül.

— Láttad! Hogy elérzékenyedett, amikor átadtam a tortát. Az enyém sokkal szebb volt, mint Julié, azon tejszínhab sem volt. Meg kell hagyni, a mama is kitett magáért!

Valóban kitett, ha a kilenc csa- ládtag közül mindenki megtalálta kedvenc ételét a terített asztalon. Mert az egyik fia a töltött káposzt- tát szereti, másik a vetrecét, egyik menyé a csörögéfnakot, másik a

mazsolás-túrós rétest és ott van még az öt unoka, azoknak is van ingyencfalatuk, őket sem lehet meg- rövidíteni...

Két napig süttött — főzött, és a vendégség után két napig moso- gatott, takarított a mama, az ünne- pelt, hetven évével a vállán. Dehát a születésnap, az születésnap. És a családi szokás, az családi szokás.

Vajon hogyan lehetne a születés- napi lakomát — családon belül — úgy rendezni, hogy a mama ott valóban ünnepelt legyen?

A kérdésre olvasóinktól várjuk a választ. Irják meg azt is, milyen ajándékkal lepik meg édesanyju- kat? És náluk miként zajlik le egy- egy születésnap, milyen a családi hagyomány, mennyiben változott a

szokás? A legjobb ötletek beküldői között öt könyvet sorsolunk ki.

A Barátnő múlt évi hetedik számá- ban közölt kérdésre a helyes vá- lasz: Az egészséges ember napon- ta egy-két adag feketét elfogyasz- tat.

Könyvjutalomban részesülnek:

Gáspár Bernadetta, Pered (Teše- dikovo), okr. Galanta

Nagy Judit, Almágy (Gem. Jablo- nec), okr. Rim. Sobota

Steiner Istvánné, Komárom (Ko- márna)

Sörös Lászlóné, Dömröd, Magyar- ország

Vincze Tivadarné, Zonctorony (Tureň), okres Bratislava — vidiek.

A nyerteseknek gratulálunk!

Hasznos szabad idő



PULÓVER ÉS HOSSZŰ NADRÁG (2–3 éveseknek)

Hozzávalók: a pulóverre 15 dkg zöld, a nadrágra 20 dkg sötétkék Cornela fonal, 5 dkg világoskék, 2-es és 2 1 2-es kötötű, 20 cm-es villámzár, 2 csat.

I. minta: 1 sima, 1 fordított

II. minta: a színén sima, a visszaján fordított

III. minta: a színén fordított, a visszaján sima

Próba: 28 szem, 42 sor = 10×10 cm

A pulóver háta: 81 szemmel kezdjük a 2-es tüvel, 4 cm-t (18 sor) kötünk az I. mintával. Majd a 2 1 2-es tüvel folytatjuk a II. mintával. A pulóver szélesítésére a 15. sorban mindkét oldalon 1–1 szemet felvesszünk, és $2 \times$ minden 16. sorban ismételjük (87 szem). 12 cm után (50 sor) a munkát kettéválasztjuk. A középső három szemet leláncoljuk. Először megkötjük az egyik felét (43 szem), 15 cm-nél (62 sor) a karkivágásra minden 2. sorban 1×4 , 2×2 , 3×1 szemet fogyasztunk (32 szem). A karkivágástól 12 cm-re (50 sor) a vállrésze minden 2. sorban 1×5 , 3×4 szemet leláncolunk. A fennmaradt 15 szemet egyszerre leláncoljuk. A másik felét ugyanígy kötjük le.

Eleje: Ugyanúgy kezdjük és kötjük, mint a hátát, csak nem osztjuk ketté. A karkivágástól 9 cm-re (38 sor) a nyakkivágásra a középső 9 szemet egyszerre leláncoljuk, majd mindkét oldalát külön befejezzük. Minden második sorban 1×4 , 1×3 , 1×2 , 2×1 szemet leláncolunk. A vállrészt ugyanúgy kötjük mint a hátánál.

Ujja: 47 szemmel kezdjük a 2-es tüvel, 4 cm-t (18 sor) kötünk az I. mintával. Majd a 2 1 2-es tüvel a II. mintával folytatjuk a munkát. Az ujja bővítésére minden 5. sorban 1–1 szemmel bővítünk. Majd nyolcszor minden 10. sorban ismételjük. (65 szem) 22 cm (92 sor) után a karkivágásra minden második sorban 1×4 , 2×2 , 12×1 , 2×2 szemet fogyasztunk és a fennmaradt 17 szemet egyszerre leláncoljuk.

Nadrág: a hátsó résznek bal fele 51 szemmel a világoskék fonallal a 2-es tüvel kezdjük. 8 sort az I. mintával kötünk. Még 8 cm-t (34 sor) a sötétkék fonallal folytatjuk a II. mintát. 33 cm (138 sor) után a jobb oldalán minden 2. sorban 1×4 , 2×2 , 1×1 szemet fogyasztunk. 2 cm (8 sor) után a fennmaradt 42 szemet segédtüre vesszük és megkötjük a jobb felét. A két túról egy türe vesszük a fennmaradt szemetet és tovább kötünk. Az első és utolsó két szemet egybekötjük (marad 83 szem). Kötünk még 16 cm-t (68 sor) majd 2 türe vesszük a szemetet és 3 cm-t (14 sor) az I. mintával a világoskék fonallal kötünk és egyszerre leláncoljuk.

Eleje: bal fele: 47 szemmel a 2-es tüvel, világoskék fonallal 8 sort kötünk

az I. mintával. Majd a 2 1 2-es tüvel a sötétkék fonallal 8 cm-t (34 sor) kötünk. Folytatjuk a II. mintával. 33 cm (138 sor) után a bal felén minden 2. sorban 1×2 , 3×1 szemet leláncolunk. Még 2 cm-t kötünk és a fennmaradt 42 szemet segédtüre vesszük, majd megkötjük a jobb felét. Ugyanúgy kötjük mint a bal felét. Majd egybevesszük a szemetet (83 szem). Még 16 cm-t (68 sor) kötünk, majd a sor elején és a sor végén 22 szemet segédtüre vesszünk. A közepén levő 41 szemmel megkötjük a nadrág felső részét. A széleken 6–6 szemet az I. mintával, a középső szemetet a II. mintával kötjük. 13 cm-nél (54 sor) minden szemet egyszerre leláncolunk. A segédtükön levő szemetet a 2-es tüvel a világoskék fonallal az I. mintával 3 cm-t (14 sort) kötünk, majd leláncoljuk.

Zseb: A világoskék fonallal 21 szemmel 2 1 2-es tüvel a III. mintával kötünk. 6 cm (26 sor) után a II. mintával a sötétkék fonallal 4 sort kötünk. Majd a világoskék fonallal egy sor sima és négy sor fordított szemmel folytatjuk és végül leláncoljuk.

Összeállítás: Pulóver: a részeket kifeszítjük és kissé átgözljük. A kész részeket összevarrjuk, az ujjakat bevarrjuk. A nyakkivágásnál felszedjük a szemetet (85 szem) és az I. mintával a 2-es tüvel 8 sort kötünk. Végül bevarrjuk a villámzart.

Nadrág: A kész részeket kifeszítjük és kissé átgözljük. Összevarrjuk, rávarrjuk a zsebet és a két pántot is.

Pántok: 13 szemmel, 2-es tüvel a világoskék fonallal az I. mintával 32 cm hosszúra kötjük. A spicc részére mindkét oldalon 4×1 szemet fogyasztunk és a fennmaradt 5 szemet egyszerre leláncoljuk.



PLASZTIKUS MINTÁVAL

Hozzávalók: 45 dkg középkek, 17 dkg világoskék Cornela vagy Crilan fonal; 3 1 2, 4-es kötötű.

Minta:

1. sor: Középkek fonallal sima szemek

2. sor: világoskék fonallal 4 fordított, 2 szemet előre tett szállal leemelünk

3. sor: világoskék fonal, 2 szemet hátra tett szállal leemelünk, 4 sima

4. sor: középkek fonallal sima kötés. Ezt a 4 sort ismételjük.

Próba: 24 szem, 44 sor = 10×10 cm².
Patentkötés 3 1 2-es tüvel 1 sima, 1 fordított.

Eleje: 126 szemmel kezdjük a középkek fonallal, a 4-es tüvel. 40 cm magasságnál kezdjük a karkivágást 1×5 , 1×4 , 1×3 , 2×2 , 3×1 .

40 cm-nél a munkát kettévesszük. A közepén 8 szemet leláncolunk, majd külön-külön kötünk tovább. 55 cm-nél a nyakkivágásra 1×5 , 1×4 , 3×1 szemet fogyasztunk. 60 cm-nél a vállrésze 6×6 szemet leláncolunk. Ugyanúgy kötjük meg a másik felét.

Háta: 126 szemmel kezdjük a középkek fonallal. 40 cm-nél a karkivágásra



Hozzávalók: 45 dkg világosbarna, 3 dkg piros, 2 dkg sötétbarna, kevés csalánzöld, 5 dkg világoskék Cornela fonal, 2,5-es kötőtű.

I. minta: a színén és visszáján sima szemek

Próba: 29 szem 10 cm szélességben.

II. minta. 1. sor: sima, 2. sor: 10 szem sima, 6 szem fordított. 3—4. sor sima szemek. Ezt a négy sort ismételjük.

Próba: 29 szem, 44 sor — 10 cm²

III. minta: a mellékelt leszámolható ábra szerint dolgozunk.

Próba: 29 szem, 10 cm szélességben.

Eleje: 78 szemmel kezdjük világosbarna fonallal, 2,5-es tűvel az I. mintával. 2 sort a világosbarna, 2 sort a sötétbarna, 2 sort a csalánzöld, 2 sort a piros, 2 sort a világoskék fonallal kötünk. Majd a leszámolható mintát kötjük. A leszámolható mintán a nyíl a minta közepét mutatja. A minta után ismét 2 sort világoskék, 2 sort csalánzöld, 2 sort világosbarna, 2 sort világoskék, 2 sort sötétbarna, és 2 sort világosbarna fonallal kötünk. Majd a világosbarna fonallal a II. minta szerint kötünk. A zseb részére 40 szemet kötünk, az utolsó négy sort az I. mintával kötjük és lelancoljuk. A zseb részére felszedünk 40 szemet, megkötjük a zsebet és hozzákötjük a mellény elejére, tovább kötünk a II. mintával. A karkivágás alatt ismét a leszámolható mintát kötjük. A karkivágásra 1×3, 2×1, 1×1 szemet fogyasztunk, a nyakkivágásra minden negyedik sorban 5×1 szemet fogyasztunk. A karkivágás és vállrés között ismét az I. mintával 2 sort világosbarna, 2 sort sötétbarna, 2 sort csalánzöld, 2 sort piros, 2 sort világoskék, 2 sort sötétbarna, 2 sort világosbarna fonallal kötünk. Majd a vállmagasságnál befejezzük.

Összeállítás: a kész részeket kissé átmozdítjuk, az oldalakat és a vállakat összevarrjuk.

KÖTÖTT PULÓVER (96 cm-es mellbőség)

1×4, 1×3, 2×2, 3×1 szemet fogyasztunk. 58 cm-nél egyszerre kezdjük a nyakkivágást készíteni. A nyakkivágásra a közepén egyszerre 30 szemet lelancolunk, majd mind a két oldalon minden 2. sorban 2×2 szemet fogyasztunk. A vállrésre 6×6 szemet lelancolunk.

Ujja: 58 szemmel kezdjük a középkék fonallal a 4-es tűvel. Az ujja bővítésére egyenletesen mindkét oldalon bővítünk. A jobb oldalán 2× többet bővítünk, mint a bal felén. Minden 14. sorba 1—1 szemmel szaporítunk. 40 centinél fogyasztjuk a karkivágást.

Gallér: 106 szemmel a középkék fonallal kezdjük. 20 cm szélesre kötjük. A gallér közepén a mintában minden 2. minta-sorban 14× a 2. és 3. 4 fordított szemet egyben lekötünk. Így alkotjuk a nyak körül a gallért.

A szegőpánt: 101 szemmel kezdjük a középkék fonallal és a patentkötéssel kötjük (ezt 2× kötjük meg).

Összeállítás:

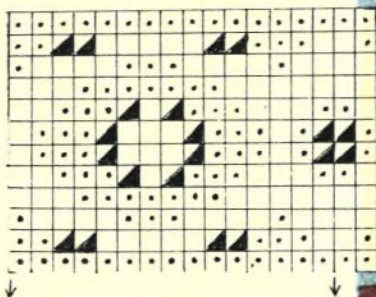
A kész részeket összevarrjuk. A gallérra rávarrjuk a patent részt. Az ujjakat bevarrjuk.

HOSSZÚ

KÖTÖTT

MELLÉNY

(96 cm mellbőség)



- = világoskék
- = piros
- = 1 piros fonalat sötétbarna fonállal



DIVAT MINDEN KOROSZTÁLYNAK





blúzkabóttal, melyet alul bújtatott szalag fog össze. A komple kiegészítője a bő szabású kordbársony kabát, rávarrott zsebekkel. A fiatal lány szoknyája ferdén szabott, derékban gazdagon húzott, oldalt bevágott zsebekkel. A blúz ovális kivágású, derékba bújtatott gumiszalaggal. Kiegészítője háromnegyedes, béfelt ballonkabát, melynek raglanszabású ujját keskeny mandzsetta fogja össze. Mindkét modellhez illik a rozsdaszínű kötött sapka.

5. Részekből szabott fekete szoknya magas nyakú, borvörös garbóval, pepita zakóval. A zakót három rátűzött zseb díszíti. A komple kiegészítője kötött sapka és hosszú, csomós végű, kötött sál.

6. Puha szövetből készült, egybeszabott ruha, állógallérral, ejtett vállal. Ujja könyökig ér. A gombaláspánt a derék alá fut, derékban a ruhát széles, bújtatott gumiszalag húzza össze.

7. Kétféle árnyalatú szürke szövetből varrt együttes. A szűk szoknya oldalt hasított. A háromnegyedes kabátot nagy zsebek, tűzés és bőrszalag díszíti.



1. Kétsoros pepita átmeneti kabát, fekete betéttel, keskeny kihajtóval. Alatta hosszú, szűk nadrágot, bubigalléros, nyakkendő blúzt visel a maneken.

2. Fekete, egyenes szabású szövetkabát, megkötős övvel, fekete-piros kockás szövetbéléssel. A bélés anyagából készült az egyenes szabású szoknya is, oldalt bevágott zsebekkel.

3-4. A mama egyhólos tweedszoknyát visel, magas nyakú mohairpulóverrel, csipőig érő ballon



VENDÉGÜNK

A MOSZKVAI
ÉS
A TASKENTI

DIVATHÁZ



A szovjet divat e két neves divatműhelyének modelljeiből mutatunk be néhányat. Tervezőik a téli divatban az egyenes és az enyhén karcúsított klasszikus vonalvezetés mellett szívesen alkalmazzák a népviseletből merített szabad vonalvezetést is. Ennek a stílusnak jellemzője a bő karöltő és a raglán vagy japán szabású, meglehetősen bő ujj. A modellek könnyű, puha szövetből készülnek. Ha az anyag nem elég lágy esésű, a kabát egyes részeit szálán szabják, ezzel érik el a lágy vonalvezetést.

A kabátok bő, levegős körvo-



1—2. Magasított derékú, hosszú ujjas bársonyruha, mély dekoltázzsal, lefelé bővülő szoknyával. A felsőrészt és az ujját himzés díszíti. Partnere klasszikus vonalú bársonyöltönyt visel. A kissé karcsúsított zakó érdekessége a rátett zseb és a fémgomb.

3. Hosszú selyemruhából és rövidebb tunikaszzerű bársonyköpenyből álló együttes. A derékban elvágott ruha szűk, gombos ujjal és bő, glóknis szoknyával készült. A tunikát kapocs és sodrott öv fogja össze. A köpenyszárnyak hangsúlyozott szabásvonala a derékvonalban folytatódik. A köpeny hátul szintén derékban elvágott, két részből szabott. A körbefutó szegély, a



nalához jól illik a dús szőrme: az ezüst- és vörösróka, a mosómedve, a sarki róka prémjéből készült gallér, szegély és kucsma.

Unnapi alkalomra az újfajta elegáns ruhaanyagok mellett igen népszerű a bársony. A mély tónusú, puha fényű bársony esti megvilágításnál rendkívül hatásos módon emeli ki az arc jellegzetes színeit. Alkalmi ruháik merész szabásukkal, választékoságukkal és nőies vonalvezetésükkel tűnnek ki. A taskentiek ragyogóan alkalmazzák az üz-bég népviselet elemeit a divatos modelleken.

bő ujj és a köpeny alja gazdagon himzett.

4. Egyenes vonalú kabátruha sűrű szövésű gyapjuszövetből. Rövid, bő ujjá varrt hajtókával készült. A kétoldalt felhasított ruhát bevágott zsebek díszítik. A hátán — középen — varrás fut végig. Az óriáscsuklya szabadon esik a vállra.

5. Puha gyapjuszövetből készült ruha. Felső részének bőségét az ovális vállrészt alatti ráncolás adja. Bő ujját a csuklón feszes kézelő zárja. Gallérja álló. Az egyenes, bő szoknya passzérészes, a sza-

básvonal alatt húzott. A derék karcsúságát megkötős öv hangsúlyozza. A ruha anyagából készült a turbán is.

6—7. Sarki róka prémjével díszített posztó télikabátok. Az első (zöld modell szabad vonalvezetésű kabát) egybeszabott ujjakkal, bevágott zsebbel. Szabásvonalát elől és hátul tűzés emeli ki, derekát öv fogja össze. A másik modell egyenes vonalú kabát, amelynek érdekessége az elől-hátul mélyen le szabott vállrészt. Rátűzött zsebek díszítik. Vállra boruló kapucniája a gallért is helyettesíti.

A „járás cukrásza“



Nyugodtan nevezhetjük így a rudnai Nagy Barbálát, mert az egész járásból járnak hozzá tortát, süteményt készíteni. Sőt nemcsak Rozsnyó (Roznáva) környékéről, hanem a Bódva völgyéből és Gömör túlsó végéről is felkeresik a lakodalomba, keresztelőbe, nagyobb évfordulóra készülők.

Előbb csak a rokonoknak, ismerősöknek sütött. Am hamar híre ment, hogy tortái nemcsak finomak, hanem különleges formáik végett érdekesek is. A megrendelők patkó, szív, nyitott és csu-



kott könyv, album, citera, négylevelű löhere, és ki tudná felsorolni milyen formák között választhatnak, kinek mi tetszik alapon.

Hogyan lesz valakiből ilyen híres tortakészítő?

— Elsősorban türelem, pontosság és kézügyesség kell hozzá. A jól sikerült süteményeknek, tortáknak az az előfeltétele, hogy mindenképp a pontos mennyiséget kapják. És a sok méricskéléshez, kevergetéshez türelem kell. A sütésnél nem szabad sietni, mindennek meg kell adni az idejét. Van olyan hét, hogy huszonöt tortát is készítek. Attól függően, mennyi a környéken a lakodalom, vagy a nevezetesebb névnap. Az is előfordul, hogy nem tudok eleget tenni minden megrendelőnek, olyan sokan jönnek.

— Ma már mindenkinek van otthon mixere, amivel kikeverheti a tésztát, tölteletet. A villany-, vagy gázsütőben

jól megsül a tészta. Miért kéri mégis erre a cukrászt?

— Valamikor mindenki maga sütötte a tortát, a süteményt. Dehogy adtak volna ezért másnak pénzt... Az utóbbi öt évben terjedt el ez a „divat”. Mert ma már nem azt nézik, milyen finom, izletes a tésztája, hanem azt milyen parádés az alakja. Ezért kellenek a különös formák, dús díszítések. A pénzt ma már nem sajnálják érte, csak az a fontos, nehogy szeggyent valljanak vele a lakodalmas háznál! Megha a cukrásszal készíttetik, nincs is a sütéssel gondja a háziasszonynak, nem áll fenn a kockázat, hogy nem sikerül. Megrendeli és jön a készért.

— És miért nem rendelik meg a cukrászdában?

— Mert a falusi emberekben még az a tudat él, hogy az otthoni jobb, mint az üzleti. Gyakran tojást is adnak hozzá, mert biztosak akarnak lenni abban, hogy frissből készítem. A csokoládét is megveszik, nehogy kakaót használjak helyette. Egyszóval: hazai tortát akarnak, olyat amelyet ők készítenének. Az üzletiben nem bíznak ennyire...

— Olyan sok jó belekerül egy torta. El is fogy az utolsó marzsaig?

— A lakodalmas háznál sok torta, sütemény összegyűlik. Ez éjszaka folyamán kevés fogy el belőle. Sok helyen csak dísznek teszik az asztalra, még fel sem vágják. Gömörben még szokás a „kontyaló”. Ez azt jelenti, hogy éjfél után, amikor a menyasszony levetette a fehér ruhát és sor kerül a menyecsketáncra, összeülnek az asszonyok — ebben sem hajadon sem férfi nem vehet részt — kontyot csinálnak a menyecskének, persze ma már csak szimbolikusán, mert a rövid haj erre nem alkalmas, s az újdonsült menyecske likörrel, süteménnyel kínálja őket. Elosztja a tortákat, amit mindenki ha-

A „falu szakácsnője“



Csaknem minden falunak megvan a maga szakácsnője. A nagyobb családi összejöveteleken, lakodalmakban övé a döntő szó az ételek elkészítésénél. Ha a pelsőcieket (Plešivec) kérdelem, ők kit tartanak falujuk szakácsnőjének, Szabados Ilona nevét említik. Mert őt hívják legtöbbször a lakodalmas házakhoz, az ő főzte ízlik a legjobban a vendégeknek. Már több mint ötven lakodalomban főzött — nemcsak odahaza Pelsőcön, hanem a környékén is.

Egy lakodalomban száz-százötven személy részére készíti az ünnepi lakomát.

— A mi vidékünkön még otthon készítik a lakodalmos ételeket. Igaz, sok helyen már a kultúrházban gyűlik össze a lakodalmos nép, de itt még nincs mindenütt olyan hely, ahol meg lehetne rendelni az ételt. Még aztán van baromfi; minden meghívott család ad egy-egy tyúkot. Ebből készül az igazi lakodalmos leves. Disznót is ölnek a lakodalmos házhöz; hurka, kolbász, hús — frissen kerül az asztalra.

— A gömri lakodalmi tyúkulevesből nem hiányozhat a csigatészta...

— Nem bizony! Az esküvő előtt egy héttel összeülnek a meghívott vendégek nőtagjai, hoznak egy szakajtó lisztet, öt-hat tojást és szövőbórdán, kézzel készítik el a levesbevaló csigatésztát. Már ez kisebb „lakodalom”, a háziak süteménnyel, frissítivel kínálják a vendégeket, akik közben dalolgatnak, anekdotákat mondanak a menyasszony, vőlegény „számlájára”.

— A szakácsnő munkája mikor kezdődik?

— Már pénteken ott vagyok a disznóölésnél. Elrendezem a húst, miből mit akarok készíteni. Szombaton reggel, amikor már mindenki elhozta a

megtisztított tyúkokat, két ötvenliteres üstbe — ha a vendégek százan lesznek felteszük a 18—20 tyúkot főni. A A zöldségeket a segítők tisztítják. En fűszerezek, belerakom ami szükséges. Aztán arra vigyázok, hogy a tyúkok jól megfőjenek, ami fontos, mert az egyik fiatal, a másik öreg — a tára rakott húson ezt nem vehetik észre! A jó leves titka, hogy minden benne legyen; a forrástól kezdve pontosan négy órát kell főnie. És nehogy ízesítőt vagy vegetát tegyen bele valaki — ez elrontja a házi tyúkok ízét!

— Miből áll egy pelsőci lakodalmos vacsora?

— Először a tyúkuleves kerül az asztalra a csigatésztaival. A leves után a tyúkhúst kenyérral, savanyú uborkával találjuk. Ezután következik a töltött káposzta, majd a pecsenye burgonyával, savanyúsággal. Két óra múlva szolgáljuk fel az egybesült fasírozottat, a hurkát és a kolbászt. Éjfélkor kirántott hús következik krumplisalátával. Reggel felé pedig hideg fasírozott kerül még az asztalra.

— Ezt a rengeteg ételt mind elfogyasztják a vendégek?

— Csak egy részét. A leves és káposzta után már csak belekóstolnak az ételbe. Az éjszaka folyamán is már kevés étel fogy el. De a szokásokat be kell tartani, ha egy fogást kihagynánk, megszólnának érte. Persze az elkészí-

zavisz. Ami megmaradt, abból reggel a háziak minden vendégnek csomagolnak. Általában ügyelnek arra, hogy abból, amit a vendég hozott, kapjon is.

— Elmondana olvasóinknak néhány torta-, sütemény-receptet?

— Szívesen.

Esküvői torta

Hozzávalók: 6 tojás, 20 dkg kristálycukor, 20 dkg finom daralisz, 4 kanál hideg víz, 1 sütőpor. Ezt az adagot háromszor készítsem elő, s az egyikhez még adok 3 kávéskanál kakaót is, hogy az egyik lap barna legyen.

A tojások fehérjét kemény habbá verem, beleteszem a cukrot, ezzel is jól felverem, a tojássárgákat szintén jól kikeverem, végül a hideg vizet. A liszttel elkeverem a sütőport és ezt lágyan belekeverem a masszába. Patkó formába öntöm és megsütöm.

Töltelék: 50 dkg vaj, 2 tojás, 50 dkg porcukor, 3 kávéskanál kakaó.

A tojásfehérjét gőz felett kemény habbá felverem. Hozzáadok 6 evőkanál kristálycukrot, s végül gőz fölött keverem bele a tojássárgákat. Amikor már kemény, leveszem. Kihűtöm. A vajat és porcukrot habosra keverem és a kihűlt masszához adom. Ha barna színű tésztát akarok készíteni, hozzáadom a kakaót is. Ezzel a töltelékkel megtöltöm a tortalapokat, majd a tetejét a következő anyaggal húzom be: 8 dkg margarin (növényi vaj), 8 dkg porcukor, 2 dkg kakaó, 1 evőkanál maizena, 3 evőkanál hideg víz. Gyöngye tűz fölött elkavarom és ezzel leöntöm a tortát.

A díszítéshez 1 tojásfehérjét, 20 dkg szitán áttört finom porcukrot habosra keverek és hozzáadok 1 evőkanál ecetet; ezt addig keverem, amíg a hab meg nem áll a tálban. Ezt színezővel különböző színűre festem.

A tortákra rózsákat, szirmokat, leveleket is készítek: 5 dkg porcukrot, 3 dkg félszíros tejport, 2 dkg zsíros tejport, pici tojásfehérjét és egy pár csepp hideg vizet jól kidolgozok és kézzel kiformálok belőle a rózsaszirmokat.

Diótorta

Hozzávalók: 6 tojás, 12 dkg cukor, 10 dkg liszt, 3 dkg őrölt dió, 40 dkg kész diós vajkrém, 20 dkg csokoládéöntet.

A tojást két edénybe eresztem a fehérjét és a sárgáját külön. A cukor egyharmadával, egy evőkanál vízzel a sárgáját habverővel jól kikeverem. A fehérjéből a többi cukorral kemény habot verek. A habot hozzáteszem a sárgájához és fakanállal egyenletesen beleszórom a lisztet, melybe előzőleg már beletettem a diót. Beleöntöm az előre elkészített tortaformába és közepes meleg sütőben 35–40 percig sütöm. Akkor sült meg, ha ujjam hegyével gyengén benyomom a tetejét, s az visszaugrik, mint a szivacs. Ha kihűlt, kiviszem a karikából, háromfelé vágom vízszintesen és diókrémmel megtöltöm. Csokoládéöntettel húzom be.

Dobostorta

Hozzávalók: 18 tojás, 18 kanál kristálycukor és ugyanannyi sima liszt, 1 sütőpor. Ezt az anyagot hatfelé osztom. Külön keverem ki mind a hat részt. Mindig kézzel, mert így jobb a tészta. Közepes tűzön sütöm.

Töltelék: 4 tojást gőz fölött habosra keverek. Ha kihűlt, 50 dkg vajat és 10 dkg csokoládét, 1/2 kg porcukrot habosra keverek és elosztom ötfelé. Minden lapot megkenek vele. A tetejét 10 dkg vaj és 10 dkg csokoládékeverékkel kenem be.



Forgácstánk

Hozzávalók: 25 dkg liszt, 3 dkg vaj, 7 dkg vaníliás cukor, 1/2 dl tejfől, 2 tojássárgája, 1/2 dkg élesztő, kevés só, 2 cl rum, 20 dkg zsír, 15 dkg barackíz.

A lisztet elmorzsolom a vajjal, hozzáadom a tojássárgáját, az élesztőt kevés tejben feloldva, sőt, kávéskanál cukrot, egy evőkanál tejfölt és egy kevés rumot. Összegyúrom cipóba formálom és fél óráig hideg helyen pihentetem. Kinyújtom 3–4 mm vastagra, ciframetélővel tenyérnyi darabokra osztom, az egyes darabokat ujjnyi szélesen elvagdossom a ciframetélővel. Lábasban szírt forrasítok belerakom a tésztát és fedő alatt szép pirosra sütöm. Szitára szedem és vaníliás cukorral meghintve teszem tálra. A barackízt külön adom hozzá, esetleg a tetejét díszítem vele.

Följegyezte: H. Zsebik Sarolta

tett étel nem vész kárba, másnap szétosztják a rokonok, szomszédok, ismerősök között.

— Messze földön híres a gömöri lakodalmas töltött káposzta. Hogyan készül?

— A hordós káposztát a lakodalmas háznál már jó előre elkészítik, hogy megsavanyodjon. A hordóba egész káposztafejeket is raknak, a harasztba (levelekbe) töltik aztán a húst. Egy lakodalomban hatszáz darab harasztba is rakok töltelékét, amit így készítek: a darált húshoz fokhagymát, őrölt borsot, sőt, paprikát keverek. Beleöntöm a tojásokat, darával (gersli)

megszórom és kevés vizet adok hozzá, mert ettől a dara jól megpuhul. Zsiron üvegsre pirítom a hagymát, paprikát, borsot adok hozzá és ezt ráöntöm a káposztára. A harasztot, amit külön raktam, egyenként megtöltöm a töltelékkel. Egy sor káposztát, egy sor töltelékét rakok a fazékba. Amikor megtelt, annyi vizet öntök rá, hogy elleple, és fedő alatt — ez fontos! — legkevesebb három óra hosszat főzöm

— A lakodalmas pecsenyéknek is különleges, jó ízük van. Mi ennek a titka?

— A triss disznóhús. Állott húsból sohasem lehet olyan jóízű pecsenyét készíteni, mint disznóölés után. A felvágott húst hagymás zsírra teszem, sőt, borsot, paprikát, fokhagymát adok hozzá. Kevés vízzel felöntöm — a vizet mindig pótolom, inkább kevesebbet és többször, mint fordítva adom hozzá, mert így zamatosabb lesz a pecsenye.

— A véres- és májshurkának is pontosan kijelölt helye van a lakodalmas ételek között. Itt ez hogy készül?

— Ezt még a disznóölés napján megcsináljuk. A véreshurkához a sertés-tarját és a tokaszalonnát gyengén sózott vízben nem túl puhára főzzük — abáljuk. A zsemleket kis kockára vágjuk, kissé megpirítjuk a sütőben. A kihűlt tokaszalonnát kis kockára vágjuk a húst darabosra őröljük és a ke-

verőtálba tesszük. Hozzáadjuk a zsemlet, megsózzuk, borssal, majoránnával fűszerezzük és a zsír egy részében világosra pirított, finomra vágott hagymával, a megszürt vérral és az abalólé tetejéről leszedett zsírral jól összekeverjük, ügyelve arra, hogy a töltelék lehetőleg egyben maradjon. A jól megtisztított vastag hurkabelbe lazán beletöltjük. Forrásban levő vízbe rakjuk a tűzhely szélére hűvosa lassan megfőzzük, majd egy deszkára kiszedjük.

A májshurkához a tüdőt és a tokaszalonnát gyengén sózott vízben nem túl puhára főzzük. Ezeket kihűtve, a nyers sertésmájat megdarálva keverőtálba tesszük. Hozzáadjuk a külön megfőzött rizst, megsózzuk, borssal, majoránnával fűszerezzük és a zsírral világosra pirított finomra vágott hagymával, valamint az abalólé tetejéről leszedett zsírral jól összekeverjük és megmosott bélbe töltjük. Ezt is kifőzzük, majd közvetlenül tálalás előtt mindkét fajtát megsütjük.

— A szakácsnőnek egy-egy lakodalom nem szórakozás, hanem munka. Miért vállalja a fáradságot?

— A rokonok, ismerősök kedvéért. Meg egy kicsit a magam kedvteléséért is. Örülök, ha annyi embernek ízlik a főztem, ha egy kicsit én is hozzájárulhatok ahhoz, hogy a lakodalomban mindenki jól érezze magát.



ÉSSZERŰEN, GYORSAN, OLCSÓN

A dolgozó nőnek csak jó munkabeosztással jut mindenre ideje Ennek feltetele: a tervszerűség, az előrelátás, a takarékoság, a pontosság. Nem közböbs, hogy a háziasszony mennyi idő alatt végzi el a bevásárlást, mit fog főzni és azonkívül még milyen munkát kell elvégeznie. Munka közben meg kell fontolnia minden lépést, kerülni kell az üresjáratokat a konyha és a szoba között, ez idővel megszokássá válik és megkönnyíti a munkát.

Munka- és időmegtakarítást jelent, ha legalább 3-4 napra előre állítjuk össze az étrendet. Írjuk fel, hogy a tervezett ételhez mit kell frissen beszerezni és mi az, amit előre megvásárolhatunk. Így ritkábban fordul elő, hogy főzés közben vesszük észre, valamilyen fűszerünk vagy nyersanyag hiányzik.

Az előre összeállított étrendhez ne ragaszkodjunk mereven, ha éppen nem kapjuk meg azt, amire szükségünk lenne a tervezett étel készítéséhez, ne töltsük feleslegesen az időt az utánjárással, hanem a kapható élelmiszerekből oldjuk meg az aznapi étkezést.

Az étrend összeállításakor tartsuk szem előtt a következő igen jól berált eljárást. Ha például a sült húshoz párolt rizst készítünk köretnek, főzzünk annyit, hogy másnap töltött paprikába, kaposztába vagy rakott káposztába használhassuk fel. Ez időben, munkában és tüzelőben is megtakarítást jelent.

Idő- és energia-megtakarítást jelent, ha főzés közben azonnal visszahelyezzük a helyére, amire nincs szükségünk. Gondoskodjunk arról, hogy a főzés befejezésekor elegendő meleg víz álljon rendelkezésünkre a mosogatáshoz.

A mai háziasszonynak komoly segítséget nyújt a sokféle kész és félkész aru, amit az élelmiszer- és vendéglátóipar higiénikus, ízletes csomagolásban bocsajt rendelkezésre. A kész lésták, a peksütemények sokfélesége, az ostyas és piskótalapok segítségével szinte percek alatt a legfinomabb tortát, süteményt állíthatjuk össze. Az ebéd, vacsora egy felóra alatt elkészíthető konzerekből, fagyasztott vagy konyhakész ételkből is.

Az előrelátó háziasszony néhány konzervet vagy házilag tartósított zöldsőveleket tarol, így sohasem jön zavarba, ha gyors tálalásra van szükség. Ha a konzerr nem elég izés, járítsuk fel soral, cukorral, tejföllel, fűszerféllel tetszes szerint.

A zöldsőkonzerr főzelék és levesek készítésére alkalmas levét soha ne öntsük ki. Izletes leveseket készíthetünk a sokféle változatban kapható le-resporokból is. Felhasználási módjukat a tasakokon feltüntetik. A fagyasztott arut felhasználáskor előbb szobahőmérsékleten hagyjuk felengedni és csak azután készsük el, hirtelen megre tenni nem szabad.

Gyors ételt készíthetünk halból, májból, borjú- vagy serteshúsból, tojásból is. A karikákra vágott burgonyát percek alatt kisüthetjük olajban vagy zsírban.

Meggyorsíthatjuk a főzést a korszerű és célszerű főzőedények használatával, ha kuktában, grillsütőben, teftlonedényekben készítjük el az ételt. Ezek használatára sorban risszaterünk.

Ételek porított, konzerv, mélyhűtött alapanyagokból

BORSÓKRÉMLEVES PÓRÉHAGYMÁVAL

Hozzávalók: 1 zacskó borsóleves füstölt hússal, 4 dkg vaj, 2 dkg simaliszt, 12 dkg megtisztított póréhagyma, 2 dl petrezselyem zöldie, só, víz.

A vajból és lisztből sima rántást készítünk, felengedjük $\frac{1}{2}$ liter vízzel és 10 percig főzzük. Hozzáadjuk a másik fél liter vizet, melyben elkevertük a zacskó tartalmát. Tíz percig főzzük. A csikokra vágott póréhagymát megpirítjuk a vajon, felöntjük vízzel és puhára pároljuk. A kész levest felöntjük a tejjel, hozzáadjuk a póréhagymát, a finomra vágott petrezselyemzöldet és izlés szerint sózzuk.

KÁPOSZTALÉVES

Hozzávalók: 30 dkg savanyú káposzta, 1 zacskó gulyásleves, 1 babérlével, $1\frac{1}{4}$ l víz, 2 dl savanyú tejföl, 8 dkg kolbász.

A savanyú káposztát apróra vágjuk és felengedjük forrásban levő vízzel, hozzáadjuk a babérlévet és csaknem puhára főzzük. Ekkor beleöntjük a zacskó tartalmát, és öt percig ezzel főzzük. A kész levesbe tesszük a tejfölt és a kolbászt. Felmelegítjük és tálaljuk.

GYÜMÖLCSLEVES JOGHURTTAL

Hozzávalók: $\frac{1}{2}$ l tej, 1 dkg cukor, só, 2 kanál maizena $\frac{1}{2}$ l víz, 1 kávéskanál reszelt citromhéj, 1 doboz mélyhűtött gyümölcspüré vagy 1 pohár bőbiétel (alma, barack stb.), 2 pohár joghurt, szerezsendió, piskóta vagy kétszersült.

A forrásban levő sózott és cukrozott teje beletesszük a vízben elkevert maizenát és citromhéjat. Állandó keverés mellett 3 percig főzzük. Lehúzzuk a tűzhelyről és belekeverjük a gyümölcspürét és a joghurtot. Szerezsendióval izesítjük és lehűtjük. A tálaláskor friss gyümölcsöt is tételünk bele. A gyerekeknek piskótával vagy kétszersülttel is adhatjuk. A felnőttek részére egy kanálka borral is izesíthetjük.

EPERLEVES

Hozzávalók: 3 dkg babapiskóta, $\frac{3}{4}$ l víz, $\frac{1}{4}$ l tejföl, 1 doboz mélyhűtött epervelő, 1 kis doboz fagyasztott eper, $\frac{1}{4}$ l tejszín, citromhéj, 1 kanál citromlé.

A piskótát langyos vízzel felengedjük és tíz percig főzzük. Kihűtjük, hozzáadjuk a tejfölt és a felengedett epervelőt. A levest szitán attörjük. Citromhéjjal, lével a felengedett fagyasztott eperrel és a tejszinnel izesítjük.

MARHAHŰS SÁRGARÉPAVAL ÉS BORSÓVAL

Hozzávalók: 1 konzerv marhahús saját levében, 4 dkg hagyma, 3 dkg simaliszt, 1 doboz fagyasztott sárga-



répa borsóval, 2 dkg vaj, só, szerecsendió, petrezselyem zöldje.

A konzervet kinyitjuk és a zsírt óvatosan le vesszük a tetejéről. Ezen a zsiradékon megpirítjuk az apróra vágott hagymát, hozzáöntjük a konzerv tartalmát, felöntjük vízzel és zsírára sütjük. Liszttel sűrítjük, kevés vízzel felöntjük és tíz percig főzzük. A marhahús a hagymától kellemes ízt kap, a lisztől pedig megfelelőre sűrűsödik. Fagyasztott vagy konzerv sárgarépa-borsó keveréssel tálaljuk.

A sárgarépa-borsó köretet a következőképpen készítjük el: A fagyasztott zöldséget lábasba öntjük, hozzáadjuk a vajat, kevés vizet és félpuhára pároljuk. A zöldség tetejét simaliszttal megszórjuk, fedővel letakarjuk, hogy a gőz jól átjárja a zöldséget. Majd jól átkeverjük és még tíz percig pároljuk.

MARHAHŰS VADASAN

Hozzávalók: 1 konzerv vadás marhahús, 3 dkg szalonna, $\frac{1}{8}$ – $\frac{1}{4}$ l tejfől, citromlé.

A felszeletelt szalonnát kisütjük és a konzervből kivett hússzeleteket megsütjük rajta. A mártást savanyú tejföllel öntjük fel, citromlével ízesítjük és felforraljuk. Hasonló módon készíthetjük el a zöldses marhahús vadászmodon konzerv tartalmát is. Gombóccal tálaljuk.

SZEGEDI GULYÁS

Hozzávalók: 1 konzerv szegedi gulyás, 15 dkg főtt füstölt hús vagy szalámi, 1 dkg zsír, pirospaprika, 1 kanál simaliszt, $\frac{1}{8}$ dl tejfől.

A szalámit vagy füstölt húst apró kockákra vágjuk és a zsiradékon valamint a konzerv tetejéről levett zsíron a pirospaprikával együtt megpirítjuk. Hozzáadjuk a konzerv tartalmát és felforraljuk. A lisztet elkeverjük a tejföllel, ezzel besűrítjük a szegedi gulyást. Ízlés szerint borssal, fokhagymával ízesíthetjük. Kenyérrel vagy gombóccal tálaljuk.

BRATISLAVAI MARHASŰLT

Hozzávalók: 1 konzerv párolt marhaszelet, 4 dkg szalonna, paprika, 10 dkg fagyasztott vegyeszöldség, szardellapaszta, bors, babérlevél, 1 savanyú uborka, 1 kanál simaliszt, $\frac{1}{2}$ l savanyú tejföl, mustár, citromlé, 1 dkg cukor, só, 2 dkg vaj a szeletek sütéséhez.

Kockákra vágjuk a szalonnát, elkeverjük a paprikával és a fagyasztott zöldséggel. Felöntjük a konzerv levével, szardellával, borssal, babérlevéllel, a reszelt uborkával ízesítjük és puhára pároljuk. A tejfölt elkeverjük a liszttel és állandó keverés mellett a zöldséghez öntjük. Jól átforraljuk, majd szükség szerint mustárt, citromlevet, sót, cukrot teszünk bele. A hússzeleteket csak tállalás előtt tesszük a mártásba, hogy felmelegedjenek. Gombóccal, galuskával vagy rizsszel tálaljuk.

BAKONYI SŰLT SZELET

Hozzávalók: 40 dkg csülök, víz, só, 4 dkg vaj, 2 dkg morzsa, 2 konzerv bakonyi sertésszelet, 10 dkg sampinyon, kari bors, $\frac{1}{4}$ l tejfől, 2 kanál ketchup, 3 dkg ementáli sajt.

A vízbe megfőzzük a csülköt. Leszűrjük és lecsöpögtetjük. Kikent és morzsával megszórt tűzálló tálat

felig megrakunk főtt metélttel, rárakjuk a vajon megparolt gombát, megszórjuk kari borssal és erre rakjuk a konzerv tartalmát. Leöntjük a konzervlével, tejföllel és a ketchuppal. A tetejét megszórjuk reszelt ementáli sajttal és jól átmelegített sütőben megsütjük. Uborkasalátával, vagy vegyes salátával tálaljuk.

BAKONYI SŰLT IGÉNYESEBBEKNEK

Hozzávalók: 2 konzerv bakonyi sertésszelet, 30 dkg főtt burgonya, 8 dkg vaj, 3 tojássárgája, citromhéj, 10 dkg füstölt sajt, 2 tojásfehérjéből hab, só, petrezselyem zöldje, 2 dkg morzsa.

A megfőtt burgonyaszzeleteket három részre osztjuk. A konzervdobozból kiöntjük a húst, a levét felmelegítjük. Egy edényben kikeverjük a vajat, hozzáadjuk a tojássárgáját, kari borssal ízesítjük, hozzáadjuk a citromhéjat és sózzuk. Ezbe tesszük a fehérjéből készült habot, a reszelt sajtot és a petrezselyem zöldjét. Majd a vajjal kikent, morzsával meghintett tűzálló táliba beletesszük az első rész burgonyát, megsózzuk, rákenjük a vajas tésztát és betakarjuk a második rész burgonyával. Erre kerül a bakonyi sertésszelet és a burgonya. Felöntjük a konzerv levével és előmelegített sütőben megsütjük.

VAGDALT HŰS ANGOL MÓDRA

Hozzávalók: 1 konzerv vagdalt hús,

$\frac{1}{2}$ csomag tejfólos sajt, 2 nagyobb alma, 3 dkg vaj, 1 kanál fehér bor vagy citromlé, 1 kanál reszelt citromhéj, 5 szelet angolzalonna, $\frac{1}{4}$ l húskockalé, 1 dkg simaliszt.

A vagdalthús-szeleteket bekenjük a tejfólos sajttal. Rátesszük a megtisztított almászeleteket és vajjal kikent tűzálló táliba rakjuk. A szeleteket megcsöpögtetjük borral vagy citromlével, rátesszük a szalonnaszzeleteket, felöntjük a húskockaléval és előmelegített sütőben megsütjük. Megmelegesen tesszük az előmelegített tányérra. A vagdalt hús levét besűrítjük a liszttel, felöntjük vízzel és felforraljuk. Ezzel a mártással leöntjük a tányérra rakott hússzeleteket és rizskörettel tálaljuk.

SŰLT VAGDALT HŰS TOJÁSSAL

Hozzávalók: 5 szelet vagdalt hús, 5 deka vaj, 15 dkg sajt, 5 tojás, só, petrezselyem zöldje.

A vaj egy részét felhevítjük és a vagdalthús-szeletek mindkét oldalát megsütjük rajta. A tűzálló tálat kikenjük vajjal, az aljára tesszük a vagdalthús-szeleteket, rárakjuk a sajtszeleteket, meglocsoljuk vajjal és forró sütőbe tesszük. Ha a sajt olvadni kezd, mindegyik szeletre egy tojást ütünk, megsózzuk és gyorsan megsütjük. Ha a sajt megkeményedik, megszórjuk petrezselyemzölddel. Friss zsemelével vagy burgonyával tálaljuk. Zellersaláta illik hozzá.

Összeállította:

H. ZSEBIK SAROLTA



MIÉRT SZÉP ?

BÁBI TIBOR

A templomok hideg kövét...

A templomok

hideg kövét koptatja térdük. Megtörtek, fáradtak, megvénültek, nem izlelték derűs és gondtalan napok nyugalmát, izes, édes örömét.

Halál, gond, élet örli őket, s rajtuk bosszulta meg magát minden érdek, düh, vágy, vak szenvedély, minden korcs. törpe hatalom.

Ott mennek, ni,

vonulnak végeláthatatlan, hosszú sorban, fekete kendők, ködmönök processziója

egy roppant koporsó mögött; temetik szüntelen két háború halottait. Ott köztük lépeget

apám, anyám, ó drága, ősz fejek. Mit ér önkínzó, hosszú lázadásom; fáradt, megtört szemükben

a temetőkre táguló, fekete láthatár.

Fiúk a rög alatt, leányukat

kurafi, katona gyalázta meg. A letarolt mezőkön, életem sáska pusztít, sárga nap s aszály dül,

vagy sodró árvíz hömpölyög — borjavesztett, meddő tehén fejük fölött a bőgő ég.

S a jövőendő? Ígérhet bármit, meg nem értik, fülelő bús fülük kapdossa rémülten

a Dies irae szörnyű sirámain.

Ki érti érthetetlen

vonulásuk, reményeik. Együgyű, drága szentek: nem vették el soha senkinek életét,

de adtak életet. Mellüket verve szánják-bánják mások magukra vállalt otromba bűneit —

vigasztald, oldd fel őket, nem létező jó istenem, ültesd magadhoz jobb felől...!

BÁBI TIBOR 1965-ös kötetében, **A forrás énekében**, némi előzmények után először összegezte a teljes panoráma és a mindent elemző gondolkodás igényével életútjának és népe sorsának tanulságait. Itt kapott helyet az a két szöveg is, amelynek bemutatására vállalkozunk. Babi mindjárt a következő évben még egy hasonló koncepciójú kötetet adott ki, s ezzel mint költő, legalábbis az olvasók számára, elhallgatott.

„Mindig csak út voltam vagy híd, (dübörgő, súlyos láb alatt a szerény kövezet. Jól lenne már (egyszer azt érezni, (hogy a cél is —) én vagyok” — kezdi Babi az első szemelvényt, s hogy gondolatát teljes egészében megértsük, vissza kell hátrálnunk az időbe, tényekért.

Az első köztársaság alatt, a húszas évek közepe táján, mikor a csehszlovák államkeretbe csöppent közel milliós magyar tömb haladó értelmisége magához tért kábulatából, s kezdte átgondolni a neki legmegfelelőbb szerepkört, a többi utódállam magyarjával összhangban úgy találta, hogy földrajzi helyzete folytán a szomszédnépi ellentétek elsimítását, a politikai és művészi értékek közvetítését, szemléletes szóval a hidverést vállalhatja leg-sajátabb funkciójaként. Nyitrán (Nyitra) 1935-ben irodalmi vállalkozás születik **Hid** címmel, Jugoszláviában folyóirat, Magyarországon pedig egyebek közt Németh László hirdeti meg a harmincas évek folyamán egy egész Közép-Európa kiterjedő hidverési programot. Jellemző, hogy az **Irodalmi Szemle** 1964-es évfolyamában, amikor Babi ezt a versét írta, Forbáth Imre még mindig a hidverést tekinti nemzetiségi irodalmunk fő küldetésének: „Első a nemzetköziség gondolatának propagandája s megvalósítása az országban, ahol élünk, az itteni testvéreinkkel. Sose volt az idő kedvezőbb, mint ma. És ne legyen többé elkoptatott frázis a HID. Közelebb hozni egymáshoz Csehszlovákia és Magyarország kultúráit, vinni és hozni az értékeket...” Végül maga Babi is úgy érzi, hogy a híd szerepét róttára a sors, ugyanis pár évvel korábban írta **Hid a Dunán** című versét ilyen zárlattal: „hánszor átrengett rajtam is hangtalan/ rengő, nagy sírásod, eltitkolt remegésed, /míg tonnás terheikkel ötzúdultak rajtad/ a dübörgő percek, /száguldó, bizó pillanatok,/azóta érzem: én is, én is/ valamiképpen híd vagyok...” A Babi-féle híd-sors, mint szövegéből látjuk, nem olyan egyértelműen szivderítő valami, ahogyan a korábbi programok hirdették: legalább annyi a terhe, mint az öröme, sőt, Babinál, aki a tényeket mindig tragikus történelmi távlatban szemlélte, ez a híd-sors is tragikus színezetet kap.

Nyilván jó ismerni ezeket az előzményeket, hogy megértsük Babi gesztusának drámai voltát, amikor versét így intonálja: „Mindig csak út voltam vagy híd,/ dübörgő, súlyos láb alatt a szerény kövezet. Jól lenne már/ egyszer azt érezni,/ hogy a cél is—/ én vagyok.”

Babi nem lázad szerepe ellen, kesernyés öniróniával tekint le magára, elégtikus gondolatokban oldja föl az elmúlás problémáját, távlatba helyezi, s látja, hogy az őt pusztító törvény

egyetemes, s hogy kicsinysége még előnyére is válhat, ha jön a vihar. A történelmi csapásokra jellemző módon reagál: nem lázad ellenük, hanem „ágaskodik”, „sikolt” és „fáj”, mint — érzékeltes záróképe szerint — „le-gelő barom nyelve alatt a fű”.

A programos árnyalatú **Mindig csak úttal szemben A templomok hideg követ** kezdetű vers nem program, hanem látomás, de azt, hogy a két szöveg között mégsincs lényeges ellentét, hősek azonos helyzete magyarázza. Az út, hid vagy kövezet funkcióját betöltő egyes szám első s a történelem és természet csapásait elszenvető többes harmadik személy különbsége inkább csak nyelvtani, alakí és alkalmi. A lényeg a Bábi-versekben kifejeződő sors-szerűség.

Bábi nem egyénit. Versének hőse nemcsak kollektív személy, hanem bizonyos történelmi-társadalmi adottságok között nemzeti hovatarozástól is független, a társadalmi hierarchia alján élő emberek közössége, bár főleg a harmadik szakasz néhány motívumával (letarolt mezők, aszály, árvíz) és szüleinek belevetítésével szinte észrevétlenül a Duna menti síkságra lokalizálja a látomást. Szemünk előtt a falu tipikus közösségi pontjai, a templom, a temető és a mező jelennek meg, pontosan ilyen sorrendben. Kitérő szerkezeti fogás ez, mert a templom zárt tér, a temető felé vezető út már nyitottabb, s a mező és az ég a végtelenbe nyílik. Amit a vers helyszínei három fokozattal keretként már fölkinálnak, azt a vers mozgásai és történései szintén három fokozatban ki is töltik. Az első szakasz zárt térben mozdulatlan térdelő alakokat látunk, a második versszakban emberek fáradt vonulását, a harmadikban történelmi és elemi csapásokat, tehát statikus helyzetből kiinduló és folyamatosan gyorsuló mozgást követünk a versben. A negyedik szakasz a maga összegező funkciójával kiválik ebből a folyamatból, fölötte áll.

Feltűnő a vers nyelvének névszói jellege. Az első szakaszban hét (vagy csak négy), a másodikban öt, a harmadikban és negyedikben hét-hét, vagyis a versben összesen huszonhat (vagy csak huszonhárom) ige van, ellentében az egész vers ötvenkét főnévvel és harmincnégy melléknévvel. A vers alapszavainak háromnegyede névszó, s csak egynegyede ige.

A szöveg névszói jellegét az igék jelentésbeli sajátosságai nemcsak tovább erősítik, hanem sajátosan mélyítik is. A belső szerkezet, a vers-dramaturgia részeit vizsgálva már rámutattunk az első szakasz statikus jellegére: a vers hősei ott mozdulatlanok. Ez azonban még nem minden. Három kettős szófajú, igenévbe (névszóba) áthajló igéje, a „megtörtek, fáradtak, megvénültek” nem cselekvés, hanem olyan egész életre szóló folyamat, amelynek a hősök csak elszenvetői voltak. A „nem izlelték” negatív cselekvést jelöl, az „örli” és a „rajtuk bosszulta meg magát” megint csak elszenvedést jelez. „Mennek... vonulnak... lépeget... temetik... mit ér”: lassú, nem az életbe, hanem a halálba vivő vonulás. A harmadik szakasz képei a bibliai apokalipszis csapásainak kezdetét idézik (háború, erőszak, sáskajárás, aszály,

árvíz). Ezek magyarázzák az öregek végétélet-várását, amire a versben a **Dies irae** említése utal. (Ez a latin vers Celanói Tamás XII—XIII. századi költő műve az utolsó itéletéről: „Ama a nap, a harag napja, / e világot lángba dobja: / Dávid mondja és Szibilla”, ahogy Babits Mihály a „Dies irae, dies illa” kezdetű s a gyászmisékben is szereplő szöveget lefordította.

Feltűnőek Bábi névszótörődésai. A főnevek száma a versben pontosan kétszer annyit, mint az igéké, ötvenkettő, illetve huszonhat, s ezt a statisztikai ténytet olyan mondatrészeket igazolják, mint a „**halál, gond, élet örli őket**”, ahol egy igére három főnév jut, vagy a „**rajtuk bosszulta meg magát minden érdek, düh, vágy, vak szenvedély**, minden korcs, törpe **hatalom**”, egy igére eső öt főnévvel. A főnevek, vagyis a fogalmak torlódásai a versben azt szuggerálják, s ez statisztikai funkciójuk ebben a versben, hogy a világ erői mind tájaink ellen esküdtek össze.

A melléknévek, vagy amint mondat-tani és statisztikai szempontból nevezük őket, jelzők vizsgálata legalább ilyen tanulságos. Mint említettük, harmincnégy melléknévi jelző áll szemben huszonhat igei állítmánnyal. A jelző a minősítés nyelvi eszköze, s a szófajok meaterhelésének aránya alapján könnyű megfogalmaznunk a tételt, hogy Bábi poétikájában az egymással szemben álló dolgok és minőségek megnevezése kétszer olyan fontos szerepet játszott, mint az akció, továbbá hogy az akció maga is csak egy irányú, csak a külvilág, a dolgok felől lép föl mint cselekvés, amelynek erejével szemben a hős nem fejt ki semmi energiát.

Bábi versének világa ezek szerint két

egymással szemben álló tömbből tevődik össze: egyfelől a többes szám harmadik személyű kollektív hősből, másfelől a rátörő energiákból. Ezt a drámai alaphelyzetet az európai irodalom kezdetől fogva ismeri, a múlt század romantikája és realizmusa meg is újította, új szerepei alapokon elmélyítette és a benne rejlő kontraszt-, illetve konfliktus-lehetőségeket a végtelig kiélezte, mégpedig nemcsak az irodalomban, hanem sokkal érzékelhetőbb módon a festészetben és a zenében is, mégpedig úgy, hogy az ellentétes erők egymásnak is feszülnek, birkóznak egymással. Bábi hőse nem is romantikus, nem is klasszikus drámahős, mert nem száll szembe a végzetével, hanem elszenvedi és megalkuszik vele, s közben legfeljebb jelzéseket ad le arról, hogy szenved. Ennek az alapmagatartásnak a költői megfogalmazásával Bábi fontos szerepet játszott nemzetiségi irodalmunk 1956 utáni korszakában.

A Bábi-versek uralkodó színe a fekete, akár kimondja a költő, akár nem. Ahogy versének képei elvonulnak az ember lelki szeme előtt, olyan érzése támad, hogy fekete-fehér fametszet sorozatot lát: „Ott mennek, ni, vonulnak végeláthatatlan, hosszú sorban, fekete kendők, ködmönök processziója/ egy roppant koporsó mögött”. Ha ilyen rejtett hatásmódjaihoz hozzávesszük a nyelv nagy kifejezőerejét, metaforikus képességét („borjavesztett, meddő tehén fejük fölött a bögő ég” a sem lelki, sem anyagi áldást nem adó mennybolt kifejezésére), valamint hosszú, sokszor zsúfolt mondatait, amikben el-elakadó jambus lüktet, nagy vonalakban föl is mértük vele a szöveg művészi hatásának forrásait.

KONCSOL LASZLÓ

Nagy László felvétele



Mindenki másképpen szép

Közeledik a báli szezon. Minden nő csinos, vonzó akar lenni. Most azokat a kérdéseket összegezzük, amelyeket az ünnepi „sminkeléssel” kapcsolatban tettek fel a kozmetikusnak.

Télen — ne felejtjük el — a szeles, hideg levegőtől és a hőingadozástól kell védeni bőrünket. Mielőtt kilépünk az utcára, kenjük be tápláló krémmel arcunkat, kezünket.

Hogy arcunkat megfelelően tudjuk kifesteni, három szempontot kell szem előtt tartanunk:

a.) A szépség hibák eltüntetése (májfolt, anyajegy): Sötétebb árnyalatú alapozó krémet használunk.

b.) Az arc veleszületett alakhi hibáinak kijavítása (pl. erős orr, hosszú arc). Kétféle alapozó krémet használunk: a bőr színének megfelelőt és egy árnyalattal sötétebbet. Azokat a részeket, amelyeket kisebbíteni illetve leplezni akarunk, a sötétebbel kenjük be.

c.) A nők azért sminkelik magukat, hogy vonzóbbak legyenek.

A kikészítés attól függ, milyen alkalomra, milyen ruhához készül. Természetesen a kortól és az egyéniségtől is. A túl vastag alapozókrém feltűnő és öregít. Udébbé teszi az arcot a sminkelés előtti pihenés. Sminkeléskor készítsünk előre mindent az asztalra, és megfelelő fényben „dolgozzunk”.

Először félsziros krémet vigyünk arcunkra, a felesleget papírzsebkendővel töröljük le. A szem vonalát fekete, barna vagy sötét színnel húzhatjuk ki.

A szemöldök szélesebb és megőrzi eredeti formáját, a szempilla hosszú és fényes. Divatos az arany szín, ha ezt a felső szemhéjra és a szempilla fölé vékony csikban húzzuk, a szem fénylő lesz. A szempillát spirál segítségével hosszabbíthatjuk meg (Regina, Astor).

A szemhéj kombinációja lehet:

Kék szem: világoskék, világosszürke, azúr, gyöngyház, orgona, türkiz.

Szürke szem: világoskék, moha, türkiz, orgona, ezüst.

Zöld szem: világosszürke, lila, ezüst, zöld, türkiz, drapp.

Barna szem: barna, ezüst, arany, lila, türkiz, mohazöld.

Az erős kék festék öregít, ezért inkább ne használjuk. A szemhéj kikészítése után a szempillát spirállal vagy szempillatussal húzzuk ki. Lefekvés előtt a szemhéjat is, a szempillát is gondosan tisztítsuk meg. A szembehulló festék szemgyulladás okozhat.

A kendőzés utolsó művelete a száj kifestése. A rúzsnak igazodni kell a ruha, a körömlakk és a szemhéjfesték színéhez. S amit fontos tudnunk: csak egészséges arcbőrt szabad festeni.

VARGA IRMA, kozmetikus



ISMÉT DIVATOS



a lótarok hajviselet.

Kinek illik? Minden szabályos arcformájú fiatal lánynak, akinek szép dús a haja. Elkészítése egyszerű. A hátrafésült haját a fej tétőn enyhén tupirozzuk, hogy ne legyen teljesen lapos. A tarkón összefogjuk és gyűrűbe tekert gumiszalaggal rögzítjük. Azután már tetszés szerint készíthetünk egy, két vagy több hajfonatot — kinek mennyi az ideje — s ha úgy tetszik, be se fonjuk.



1. Fonás nélküli klasszikus lótarok-frizúra. Naponta többször fésüljük át, hogy a haj mindig lazán essen.

2. A duplafonatosnál két részre osztjuk a haját, külön-külön befonjuk, majd a tarkón és a haj végén gumiszalaggal rögzítjük.

3. A klasszikus lótarokfrizurát is összefoghatjuk alul a gumipánttal.



4. A hármas fonat úgy készül, hogy a fej tétőn készítenek egy vastagabb fonatot, két oldalon, a fül mögött egy-egy vékonyabbat és a tarkó alatt mindhármát széles gumiszalaggal összefogjuk.

5. Akinek kedve és ideje van hozzá, ötfonatos frizurát is készíthet. A tarkó fölött lesz az egy gumiszalaggal összefogott két vastagabb fonat, és további három különálló fonatot készítenek — egyet a nyakszirtnél, kettőt a fül mögött. Mind az öt copf végére gumiszalagot tekerünk.



Ünnepi alkalomra —
elegáns frizurát.



Tartósságát biztosítja a TAFT
hajlakk
Fényt és rugalmasságot kölcsönöz a hajnak

Taft hajlakk kiváló minőségű

Astrid



FEBRUÁR: a gyümölcsösben

A fák és bokrok kezelését ebben a hónapban el kell végezni. A hónap második felében előkerülnek a fűrészek, vágók, ollók, melyekkel az almafákat, körtefákat ritkítjuk, fiatalítjuk. Lehetőleg mindig éles késsel, fűrészszel dolgozzunk. A sebeket elsimitjük és bekenjük oltóviasszal vagy 0,2 százalékos Dithane M 45 készítményt tartalmazó latex-festékekkel, hogy ezzel megelőzzük a farontó gombák kártételét. A fák törzsétől elhúzzuk a földet és eltávolítjuk a gyökérnyakbál vagy a gyökerekből (a szilvánál) előtörő hajtásokat. A magról nevelt beszercei szilva tősarjait szaporítóanyagként hasznosítjuk, állandó helyre ültethetjük vagy beiskolázzhatjuk.

Most van az ideje az egres és ribizske metszésének is. A fekete ribizskét csupán kiegyenlítjük, a piros és a fehér ribizskét, valamint az egrest metsszük: az oldalágakat 2–3 rügyre, az ágnyújtó éves hajtásokat pedig a nagyságtól függően felével-harmadával bekurtítjuk. A szitásszárnyú ribizskepile által károsított száraz ágakat kivágjuk és elégetjük. A ribizskéről nyert egyéves hajtásokból 20–25 centiméteres dugványokat készíthetünk és ezeket kötegelve, nedves homokba ágyazva, pincében tárolhatjuk.

A málnabokrokon 2–4 erős, éves hajtást hagyunk s ezeket 80–100 vagy az erőteljesebben növekvő fajtáknál, mint amilyen pl. a bolgár Rubín – 100–130 cm hosszúságúra bekurtítjuk. A gyökereitől felszedett gyengébb hajtásokat új málnás telepítésére használhatjuk fel. Telepítés után a hajtásokat 3–4 rügyre kell bekurtítani.

A melegebb éghajlatú körzetekben február második felében elvégezhetjük a csonthéjasok (szilvafák, cseresznye, meggy) kiegyenlítő metszését. Csupán az éves hajtásokat csipjük vissza, azokat is csak feltétlenül szükséges méretben.

A kiszáradt vagy beteg fákat felszedjük és elégetjük, a tavaszi telepítéshez előkészítjük az ültetőgödöröket és beszerezzük a csemetéket. Ha felenged a fagy és kiszárad a föld, azonnal szórjuk ki és dolgozzuk be a földbe a műtrágyát (legmegfelelőbb a Cererit).

A SZŐLŐBEN

Fagymentes napokon a lugásokat és a kordonművelésű szőlőt már metszhetjük. Aki még nem metszett szőlőt, alaposan tanulmányozza át a metszési módokat ismertető szakirodalmat vagy kérje ki a tapasztalt szőlészek véleményét, tanácsát, mert a szakszerűtlen metszéssel komoly károkat okozhat. Téli metszéskor, akár csapos, vagy szálvesszős (Sylvoz) metszést alkalmazunk, a fajták fagyérzékenységétől függően a szükséges terhelésnél legalább 20–40 százalékkal több rügyet kell meghagyni, hogy az esetleges fagykárt mérsékelni tudjuk. A fagykárt szenvedett szőlőben rügyvizsgálatot végzünk. Rügyes vesszőket vágunk, majd a vesszőket és rügyeket kettéhasítjuk. Ha a rügy belső része zöld, akkor nem károsodott, ha viszont fekete és kemény, akkor a rügy elpusztult. Az elfagyott vesszők belseje sötétbarna vagy fekete. Ha a vesszők és rügyek is elfagytak, a tőkét vágjuk vissza, hogy a rejtett rügyek kihajtsanak.

Kedvező időjárás esetén a kipszult tőkéket homoktálon döntéssel vagy bujtatással pótolhatjuk. E munkát rügyfakadás előtt kell elvégezni, mert később lepattoghatnak a duzzadt rügyek. Amíg fagyos a föld, várunk kell. Döntéskor leásunk a talpgyökérig, a tőkefejet

megtisztogatjuk a satnya vesszőktől és a haramatgyökerektől, majd megdöntjük a tőkét, a kiválasztott erős vesszőt az elpusztult tőke helyére vezetjük, elföldeljük és óvatosan megtapoossuk. A vesszőt kissé megcsavarva megroppantjuk, nehogy később lepattanjon a tőkéről s csak utána fektetjük le a mintegy ötven centiméter mély árokba. A vesszőt a pótoltt tőke helyén két világos, egészséges rügyre visszavágjuk. Az árokba szórt trágya serkenti az erjedést, de nem szabad közvetlenül érintkeznie a vesszővel.

Oltványokat is készíthetünk, ha a ládákat a hajtás megkezdéséig hűvös, de fagymentes helyen tároljuk. Oltáshoz csak egészséges, szelektált anyagokat használjunk, a rügyeket megbízható helyről szerezzük be, ahol a fajtaazonosságot szavatolják. A hajtatóládákat fertőtlenítsük és használjunk serkentő anyagokat (Stimulin).

Ellenőrizzük a vegyszerkészletünket. A kétévesnél régebbi készítményeket, valamint azokat, amelyeknek megromlásodott a csomagolása, esetleg olvashatatlan a használati utasítása, okvetlen semmisítsük meg. Készletünket mielőbb töltsük fel. A vegyszereket biztonságos helyen tároljuk, ahol a gyerekek és az állatok nem férnek a mérgező anyagokhoz.

A ZOLDSÉGESKERTBEN

Ha lehetőségünk van rá, már most szerezzük be a tőzeget vagy Vitahum ipari trágyát, mert tavasszal sok más gondunk lesz. Mivel a Vitahum gyakran tartalmaz a kultúrnövényekre károsan ható anyagokat is, e trágyaféleséget legalább egy éven át komposztként kell érlelni. Ha kedvez az időjárás, már átforgathatjuk a tavalyi komposztot és rétegenként megszórjuk szuperfoszfáttal.

Megkezdjük a korai ültetőburgonya csíráztatását. Inkább az apróbb, 4–5 cm-es gumókat válogassuk ki, majd vékony homokrétegbe ágyazva, csírájukkal felfelé, szorosan egymás mellé rakjuk őket, s a rekeszeket világos, 10–





A C fok hőmérsékletű helyiségbe esszük.

Aki maga akar palántát nevelni, annak most kell a korai karfiol, a korai karalábé, a korai káposzta, kel, zeller és saláta ellenőrzött sűrízóképességű magvait elvetni.

Sok kertészkedő már tapasztalattal tudja, hogy a fóliával a külső lény jobban használható, mint a régi meleg- vagy hidegágyakkal, mert a domborúan elhelyezett fólia nagyobb felületen ereszti át a fényt és gyűjti a napsugarakat, mint az egyszerű melegágyi ablak. Olcsóbb is, mint az üveg, könnyebben kezelhető.

Milyen legyen a fóliasátrunk? Magassága 2,5–3 vagy 3,5 méter lehet, szélessége 4–6–7 méter. A vázat alkotó bordák lehetnek műanyagból, fémből vagy fából.

A 4 és 4,5 m széles fóliasátrakhoz még jól használhatók a 8 m hosszú és 40 mm átmérőjű P 3-as nyomáselosztató PVC-csővek. Ilyen alakban meghajlítva 1 m távolságra úgy tűrjük két végükkel a talajba, hogy a gerincvonal magassága 130–200 cm legyen. Mivel elég magas berendezésről van szó, a szél ellen a gerincösszekötő cső is hasonló vastagságú, vagy ennél csak valamivel vékonyabb lehet. A bordákat és a rögzítő műanyag csövet úgy illesztjük össze, hogy átírjuk őket és vékony, puha dróttal összekötjük. A drótot vékony fóliacsíkkal fedjük be, mert a takarófóliát kiszakíthatja. A merevítéshez az ágy mindkét végén verjünk le karót, és ehhez rögzítsük a gerincmerevítő csövet és a végső bordákat is.

A sátrak borítására a 0,15 mm vastag polietilén fólia ugyanúgy használható, mint a 0,2 mm vastag PVC-fólia. Különösen fontos, hogy légtesztes legyen, ezért a sátor két oldalán 35–40 cm mély árkot ásunk, ebbe rakjuk a fólia szélét, utána jól földeljük le. A sátorvégek takarását úgy oldhatjuk meg, hogy a lezáró dupla merevítőbordák közé csavarjuk a fóliavégeket. A szabadon maradt sátorvégekre pedig egyszerű rácsra szerelt nyitható fóliaajtót készíthetünk. Levegőzés idejére a fóliát függőnyszerűen felemelhetjük.

A BAROMFITENYÉSZTÉSBEN

Mivel ilyenkor több ásványi anyagra van szükségük az állatoknak, mindig legyen előttük elegendő folyami homok, foszfort és meszet tartalmazó takarmánymész. Tyúkjaink szívesen fogyasztják a zúzott tojáshéjat, ezt jó előbb sültben pörköljük meg, úgy tegyük az állatok elé. Amikor már egy kicsit melegebb lesz, folyamatosan csökkentjük az adagolt szemesek mennyiségét, s növeljük a tojástartapét és a darát. A vitaminok pótlása céljából A+D₃ készítményt, valamint E-vitamint tartalmazó csíraolajat adjunk hetente egyszer az ivóvízbe, a szemesekhez vagy a darába keverve.

A kacsatenyésztésben hasonlóak a feladatok. A fürdési lehetőség az eredményes pázás előfeltétele. Ne feledjük, a kacsák lába soha sem fázik meg a hideg vízben, de a nedves padlózaton, a páradús szálláson hamar megfáznak és le-sántulnak az állatok. Ezért kiadósan almozzunk.

A ludak némelyike már befejezi a tojásrakást — kezdődhet a költés. A lúdszállásnak akkorán kell lenni, hogy elférjenek a költőfészek, majd később a kislábak is. A helyiség legyen száraz és huzatmentes. A nyolcadik napon lámpázzuk a tojásokat, az üresek megfőzzük és megetetjük a tyúkokkal. Ha a lúd nem rak elegendő pehelytollat a fészekbe, más fészekből vett pehelytollal béleljük ki a fészket. A tojásokat melegítő lúdat csak maggal etessük, mert így tovább tart az emésztés, és az állat nyugodtabban ül a tojásokon.

Galambjaink költési hajlamát nem tanácsos elfojtani. A kialakított párokat néhány napra az előkészített és fertőtlenített költőszekrénybe zárjuk, majd egymás után kiengedjük a galambházba, illetve a szabadba. A napi adagot búkkönnyel, borsóval vagy egyéb pillangós magelességgel egészítjük ki, de csak a költés kezdetéig. A szakszerűen tartott és táplált galambok többsége egy hét múlva már melegíteni fogja a tojásokat. A fiókák kelése előtti három napon Cholezolos kúrát iktatunk be az emésztőrendszer fertőtlenítésére. Az eledel tartalmazzon takarmány-

meszet, pörkölt tojáshéjat, csontlisztet és némi sót is. Rőpdében tartott madarainknak adjunk E-vitamint tartalmazó csíraolajat.

A NYÚLTENYÉSZTÉSBEN

Csak kevés nyúltenyésztőnek áll módjában téli szaporítást végezni. A tavaszi elletéshez készülődők a hónap derekig pároztassák be a nőtényeket. A nőtényt lehetőleg a délutáni órákban tegyük a bakhoz, s ha tíz perc leforgása alatt nem mutat pázási hajlamot, másnap ismételjük meg a próbát. Jó, ha a párosítás előtt a bak ketrecéből a nőtényhez átviszünk egy maréknyi almot, ez rendszerint kiváltja az ivarzást. Akik korábban fedeztettek, most várhatják az év első kisnyulait. A teljes siker érdekében ajánlatos behelyezni az elletőládákat. A fiatal nőtényeknél semmi esetre sem szabad hat darabnál többet meghagyni.

SZOBANÖVÉNYEINK

A legtöbb szobanövény számára lassan véget ér a tenyésznyugalmi időszak, ezért közelebb helyezük őket az ablakhoz és gyakrabban öntözzük. A nagyobb leveleket puha szövettel vagy szivaccsal óvatosan lemoszuk, az apró levelű növényeket pedig gyenge vizsugárral lezuhanyozzuk. A kaktuszokat és a pozsgás növényeket puha, száraz ecsettel leporoljuk. Hideget kedvelő növények (leánder aucuba) számára gyakori szellőztetéssel igyekszünk hűvösebb környezetet biztosítani, nehogy korán kifakadjanak. Az elnyitott hortenziát visszavágjuk, hogy mielőbb új hajtásokat növelessen. A tápodatban nevelt virágokról is gondoskodni kell. Az elhasználadott oldatot cseréljük és növeljük a töménységét. A legtöbb szobanövény számára megfelel a 0,1 százalékos oldat, tehát egy liter vízbe 1 gramm tápanyagot, illetve egy tablettát (Hydrophonix, Herbapon) tehetünk.

Osszeállította:

H. ZSEBIK SAROLTA



Barátnö

